

Vorwerk TM 31



Livre de recettes



Table des matières simples





Table des matières



































1 Apéritifs



1.1 Tapenade



Ingrédients

200 g d'olives noires
30 g d'olives vertes
8 filets d'anchois au sel ou à l'huile
80 g de câpres à peine égouttées
1 filet de jus de citron
1 gobelet ½ d'huile d'olive
Poivre (5 tours de moulin)
1 gousse d'ail râpée (facultatif)

Préparation

Couper les olives en deux et les dénoyauter. Si on utilise des filets d'anchois au sel, bien les dessaler, si possible la veille, en les mettant dans plusieurs bains d'eau.
Introduire dans le bol les olives, les filets d'anchois, le citron, le poivre, les câpres et éventuellement l'ail. Mixer 10 secondes à vitesse 6. Introduire peu à peu l'huile d'olive en mixant 2 minutes à vitesse 5. Pour bien lier la purée d'olives, mixer ensuite deux fois en raclant bien les parois à la spatule entre chaque mixage. Verser dans un bol.





1.2 Guacamole



Ingrédients

Pour 8 personnes

4 avocats
1 citron vert
1 cs de fond blanc
Tabasco
acide ascorbique
sel

Préparation

Mixer le tout au thermomix

Mettre en poche

Emballer dans du papier alu et réserver au frigo





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

1.3 Guacamole avocat, saumon,



Ingrédients

Pour 2 personnes

1 avocat
10 crevettes
100 g de saumon fumé
1 demi oignon
1 tomate cerise
1 citron
Pili pili
sel poivre

Préparation

Ouvrir les avocats; prélever la chair et les citronner

Mixer 10 secondes, vitesse 6 le quart de l'oignon, ajouter les avocats, mixer 10 secondes, vitesse 2 avec quelques goutes de pili pili, réserver.

Mixer 10 secondes, vitesse 6 le quart de l'oignon, ajouter le saumon fumé, ajouter un peu de citron réserver.

Présenter en alternant le saumon, l'avocat et terminer avec quelques crevettes décortiquées, et la tomate cerise.

Servir frais.



1.4 Apéritifs au fromage

Ingrédients

1 paquet de chips
1 boîte de petits fromages type St Morêt...
1 gousse d'ail
1 morceau d'oignon
½ gobelet de crème fraîche

Préparation

Mettre dans le bol tous les ingrédients sauf les chips et **mixer 15 secondes à la vitesse maximale.**

Cette crème se place dans un plat creux entourée des chips qui serviront de cuillère.

A la place de l'ail et de l'oignon, on peut mettre du poivron rouge.

Cette sauce se conserve 4 à 5 jours au frigo.





1.5 Bâtonnets jambon / fromage

Ingrédients

200 g d'emmenthal
200 g de jambon d'York
250 g de farine
1 cc de levure
2 œufs
120 g de beurre
2 cs de lait
1 cc de sel

Préparation

Préchauffer le four à 200°

Mettre le fromage coupé en morceaux dans le bol et le râper par plusieurs pressions de **TURBO**. Réserver

Verser le jambon et le **mixer quelques secondes, vitesse 4-5.**

Ajouter les autres ingrédients et **mixer 10 secondes, vitesse 6**, puis **20 secondes fonction épi.**

Ajouter le fromage et le jambon et **programmer 15 secondes, vitesse épi.**

Étaler la pâte sur 5 mm ; couper des lamelles de 2 cm sur 6 cm ; les torsader et les mettre à cuire **au four 15 minutes, 200°.**

Pour les rendre plus dorés, on peut les badigeonner de jaune d'œuf au pinceau.

1.6 Bretzels



Ingrédients

400 g de farine
20 g de levure
2 gobelets 1/2 d'eau tiède
1 cc bombée de sel

Pour la marinade : 500 g d'eau + 2 cc de bicarbonate de soude

Préparation

Dans le bol du TM
Farine + levure
Mélanger **10 secondes VIT 4**
Ajouter l'eau et le sel
Pétrir 2 mn fonction "épi"
Laisser reposer la pâte obtenue 15 à 20 mn dans un endroit chaud.

Former 12 bretzels.
Préchauffer le four th7

Dans une casserole, chauffer l'eau + bicarbonate.
Y plonger chaque bretzel avec une écumoire, dans l'eau chauffée 30 à 60 secondes.
Enfourner les bretzels déposés sur du papier sulfurisé.
On peut les saupoudrer de gros sel ou de gaines de sésame avant de les cuire 15 mn th7.





1.7 Kouglof aux noix et aux lardons



Ingrédients

110 g lait
1 sachet de levure de boulanger déshydratée
250 g farine T55
20 g sucre semoule
75 g beurre doux ramolli
1 œuf
1 cc sel
50 g cerneaux de noix
75 g lardons allumettes

Préparation

Mettre les cerneaux de noix dans le bol et **mixer 6 secondes, vit 4** puis réserver.

Mettre dans le bol le lait avec la levure et régler **2 mn, 37°, vit 1.**

Ajouter la farine, le sucre, le beurre en morceaux, l'œuf et le sel et **pétrir 2 mn, fonction "épi".**

Ajouter les noix hachées et les lardons, et **mixer 10 secondes, vit 2.**

Laisser reposer une heure dans le bol, couvercle retiré.
1/4 d'heure avant la fin du temps de repos, préchauffer le four à 180°(th 6).

Mettre ensuite la pâte dans un moule préalablement beurré et légèrement fariné.

Cuire au four 45 mn, 180°(th 6).



1.8 Mini quiches sans pate



Ingrédients

4 cs de farine
4 œufs
3 verres de lait
1 cs d'huile
2 tranches de jambon cuit ou fumé (ou lardons fumés)
100 g d'emmenthal râpé.

Préparation

Verser la farine dans le bol, y ajouter les œufs et mélanger.

Ajouter l'emmenthal râpé, le jambon coupé en lamelles, le lait, l'huile et bien mélanger le tout.

Verser le mélange dans un moule à tarte beurré ou dans les petits moules en silicone et faire cuire à four moyen de 30 à 45 min.

vous pouvez remplacer le jambon par des petits morceaux de saumon fumé





1.9 Spirodogs



Ingrédients

100 cc de lait.
100 cc de bière (avec ou sans alcool)
50 g d'huile d'olive
1 sachet levure
400 g de farine
sel

Préparation

Mettre les liquides et le sel dans le bol et **régler 1min. 37º, vit.2**.

Ajouter la levure, et encore **1min. 37º, vit2**

Maintenant la farine, **1min. Vit épi.**

Diviser la pâte (moi chaque morceau de 100g). Étaler avec le rouleau en formant un rectangle. Mettre à l'intérieur du fromage, une saucisse, jambon, tomate....bref, l'imagination s'impose. Enrouler et bien fermer.

Four a 200º et laisser 15-20 minutes.





1.10 Amuse bouches aux courgettes et saumon fumé



Ingrédients

Pour 8 personnes environ.

1.5 kg de courgettes
150 g de saumon fumé ou truite fumée
1 pot de 25 cl de Boursin Cuisine Légère Ail et fines herbes
4 œufs
2 cs rases de farine
10 g de beurre
sel
poivre

Préparation

Lavez et râpez les courgettes avec une gosse grille comme des carottes râpées.

Faites-les cuire à la vapeur et égouttez-les bien, puis **20mn Varoma vitesse 1.**

Préchauffez le four 220°(th 7)

Dans le bol, mettre les œufs les battre en omelette **30s vitesse 4.**

Ajoutez la farine et le Boursin **30secondes, vitesse 3**

Vider le bol dans un saladier et mélanger le tout avec les courgettes et le saumon fumé coupé en dés.

Versez cette préparation dans un moule à cake beurré et faites cuire au four 45mn environ.

Démoulez et laissez refroidir avant de couper en tranches épaisses puis en petit cubes pour l'apéritif

Cette recette peut aussi se déguster en terrine froide en entrée, accompagné d'une salade verte. Vous pouvez réaliser cette recette avec le Boursin Cuisine Echalotes et ciboulettes

Petit truc, il préférable de laisser la préparation refroidir dans le moule pour une meilleure tenue



1.11 Feuilletés apéritif



Ingrédients

100 g de gruyère râpé
Herbes de Provence
1 œuf

Pour la pâte feuilletée :
150 g de beurre congelé en morceaux au préalable
150 g de farine type 55
75 g d'eau
1 pincée de sel fin

Préparation

Préchauffer le four à 210℃ (th.7).

Commencer par la pâte feuilletée : mettre tous les ingrédients dans le bol. **Mixer 15 secondes, vitesse 6.**

Sortir la pâte du bol, l'étaler en rectangle sur le plan de travail bien fariné et la replier en trois avant de la tourner d'1/4 de tour.

Répéter cette opération trois fois ou +, en abaissant à chaque fois la pâte à l'aide d'un rouleau et d'un peu de farine.

Étaler la pâte en un rectangle d'une quinzaine de cm de large, et répartir à sa surface le fromage râpé + herbes de Provence.

Rouler la pâte sur elle-même de façon à former un long boudin, et découper des tronçons d'1 cm d'épaisseur.

Les poser à plat en les espaçant sur une plaque de cuisson préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, passer l'œuf battu pour la dorure et cuire au four préchauffé à 210° (th.7) pendant 20 à 25 min



1.12 Préfou au beurre aillé



Ingrédients

300 g d'eau
1 sachet de levure boulangère déshydratée
500 g de farine de blé type 55
1 cc bombée de sel fin

Préparation

Mettre eau+levure dans le bol, **2mn /37°/vitesse 3.**

A la sonnerie ajouter la farine et le sel **pétrir 2mn30 fonction épi**

Sortir la pâte la réserver en boule dans 1 saladier recouvert d'un linge. Laisser pousser 1 h dans 1 endroit chaud, la pâte doit doubler de volume.

Ensuite rabattre la pâte avec les mains pour en chasser l'air et couper en 4 parts égales
Façonner une baguette plate avec chacun des pâtons et les laisser pousser (dans 1 endroit chaud) sur la plaque du four préalablement recouverte d'un papier sulfurisé pendant 1 h à 1h30

1/4 d'h avant la fin du temps de pousse préchauffer le **four à 220°th 7-8**
Couvrir les baguettes d'un papier alu (pour éviter la formation d'une croûte) et **enfourner 15 à 20 mn à 220°**

Faire le beurre d'ail :

Introduire les gousses épluchées dans le bol et mixer **5secondes/vitesse 6.**

Ajouter le beurre mou en morceaux et **mixer 10 secondes/ vitesse 6**

Une fois les baguettes refroidies, les couper en deux et garnir généreusement du beurre d'ail. Avant le service, passer le préfou quelques minutes sous le gril du four.

Pour varier Il suffit de remplacer le beurre d'ail par une autre préparation de votre choix: beurre de roquefort, beurre d'anchois, etc. ...

Vous pouvez le conserver quelques jours au réfrigérateur, emballé dans du film étirable ou plusieurs semaines au congélateur.

1.13 Mousse d'avocat au saumon fumé



Ingrédients

2 avocats
4 tranches de saumon fumé
jus d'un demi citron
sel, poivre, aneth

Préparation

Mettre la chair des 2 avocats, le saumon fumé découpé en morceaux.

Avec les autres ingrédients dans le bol.

Mixer 20 à 30 secondes, vitesse 6

Faire les toasts

1.14 Mousse de jambon



Ingrédients

200 g de jambon
70 g de beurre mou



Préparation

Couper le jambon en morceaux et le mettre dans le bol.

Ajouter le beurre et mixer 10 secondes, vitesse 8.

Racler les parois et mixer à nouveau 5 secondes, vitesse 8.

Réserver au frais et server sur du pain de campagne grillé.

1.15 Pain surprise à garnir



Ingrédients

Pain Complet

325 g de farine complète
325 g de farine ordinaire
1 c à soupe de sel
25 g de levure de boulanger
200 ml de lait
175 ml d'eau

Mousse de Salami au fromage frais

300 g de salami
200 g de fromage frais type St Morret
1 petit oignon
10 brins de persil
100 g de crème fraîche épaisse
5 goutte de sauce Worcester (ou sauce soja)
5 g de paprika doux en poudre
poivre

Préparation

Pain Complet

Mettre l'eau et la levure dans le bol, **2 min - 37°C - vit 1.**

Ensuite introduire la farine et le sel **mixer fonction Epi - 5 min.**

Je mets directement la pâte dans l'ultra + rond et laisser monter la pâte pendant 2h.

Puis la faire cuire au four dans un four préchauffer th9 (bien chaud) avec un plat rempli d'eau au fond. Faire cuire Th 7 pendant 40 min et th 6 pendant 20 min.

Démouler.

Le découper le lendemain. Enlever un chapeau. Puis introduire le couteau à pain, tout au tour de la mie, et ensuite faire une fente au fond et passer le couteau à pain pour couper la mie du fond, faire une autre entaille de l'autre côté et faire de même. Retourner le pain et le bloc de mie tombe. Le couper en 4 et farcir au choix.

Mousse de Salami au fromage frais



http://www.cuisine-du-bonheur.fr
Mettre le salami sans la peau, le persil et l'oignon coupé en 2 dans le bol et **mixer 8secondes à Vit 6.**

Ajouter le reste des ingrédients et **mixer 10 secondes à Vit 4** à l'aide de la spatule.

Servir cette mousse sur des tranches de pain de campagne grillé ou comme sauce à l'apéro.
Avec des chips pimentées ou des crudités.

Je m'en sers pour garnir mon pain surprise. Au niveau de la quantité pour le pain il y en à 3 fois trop !!





1.16 Sardines au whisky



Ingrédients

200 g sardine en boite à l'huile d'olive
1 citron
2 cs de whisky
30 g de beurre
½ cc de feuille de thym

Préparation

Faire tourner le th **vit 6** et laisser tomber dessus le contenu de la boite de sardine (poisson + huile).

mixer 20 secondes en montant progressivement de la vit 6 à la vitesse turbo

ouvrir le th et racler les bords

ajouter le whisky, le beurre, le thym, le jus de citron et son zeste
mélanger 1min vit6

variante :

on peut additionner la crème de fromage blanc pour la rendre plus onctueuse, dans ce cas remplacer le beurre par 40 g de poudre d'amandes.





1.17 Tapenade verte à la marseillaise



Ingrédients

1 boite de 250 g d'olives vertes dénoyautées ou 350 g d'olives vertes cassées à dénoyauter
5 filets d'anchois à l'huile
1 cc de câpres
1 cc de jus de citron
2 gousses d'ail moyennes pelées
1 gobelet d'huile d'olive
du piment si on aime, type Tabasco, c'est plus facile à doser....

Préparation

Mettre les olives et l'ail dans le bol. **Mixer 30 secondes en allant progressivement vers la vitesse 6.**

Ajouter tous les autres ingrédients sauf l'huile d'olive et **mixer de nouveau 15 secondes, vitesse 6.**

Mettre ensuite en **vitesse 2** et incorporer petit à petit l'huile d'olive par le trou du couvercle.

Se conserve au frais plusieurs jours dans un bocal, à condition de recouvrir la surface d'huile d'olive, pour protéger de l'oxydation.

Peut se réaliser avec des olives noires, on supprime alors le jus de citron.

Se sert sur des toasts à l'apéritif, pour garnir des feuilletés, en guise de sauce pour des crudités, dans une salade verte ou de tomates, etc.…



1.18 Notes



2 Entrées



2.1 La vache qui rit, jambon et concombre

Ingrédients

Pour 8 personnes

12 portions de vache qui rit
4 tranches de jambon blanc
2 cs de crème fraîche
1 où 2 gousses d'ail
1 concombre
sel, poivre 5 baies du moulin

Préparation

Mettre le jambon blanc dans le Thermomix (robot) et mixer 5 secondes à vitesse 5, mettre de côté.

Mettre l'ail dans le bol et mixer 3 secondes à vitesse 5 et ajouter le concombre, sel et poivre, si vous désirez une purée mixer le 20 secondes à vitesse 10 ou tailler le concombre en deux dans le sens de la longueur et retirer le cœur à l'aide d'une cuillère à soupe et le couper en petits dès, mettre de côté.

Mettre la vache qui rit et la crème fraîche, sel et poivre dans le bol et mixer 10 secondes à vitesse 6.

Vous pouvez remplacer le jambon par des crevettes ou du saumon fumé et le concombre par du tartare de tomates et poivrons, recette que j'ai déjà envoyée...



2.2 Foie gras de canard au Porto



Ingrédients

1 foie gras de canard 500 g
1 verre de porto
poivre 5 baies
sel de Guérande
film plastique pour protéger les aliments

Préparation

Laisser le foie à température ambiante pour le dénerver plus facilement



Retirer les nerfs, le foie se reconstitue à la cuisson
réserver au frais le foie dans un plat et arroser de Porto 40 mn par face (changer le porto en retournant le foie)
saler et poivrer généreusement

Reconstituer le foie et faire un boudin bien serré enroulé de film plastique



évacuer bien l'air, bien isoler le foie en superposant 4 feuilles de film étirable

Déposer 1 litre d'eau dans le bol et le foie dans le Varoma



cuisson vapeur 18 minutes pour ne pas trop le cuire en le retournant au milieu de la cuisson
Dès la fin de la cuisson le placer dans un saladier rempli d'eau glacée
Dès qu'il est





Presque froid, le placer au moins 48 heures au réfrigérateur



A servir très frais, découpe facile avec une lame de couteau trempée dans de l'eau chaude.

Variante: remplacer le porto par du Cognac, Armagnac, vin de type Sauterne
Certains grand chef enroulent le foie dans une première feuille de chou vert (précuite à la vapeur)





2.3 Foie gras



Ingrédients

500 à 600 g de foie gras frais
4 cs de cognac
2 cc de sel fin
1 cc de poivre moulu
quelques glaçons
800 g d'eau
film alimentaire

Préparation

Séparer et dénerver les lobes

Déposer le foie dans 1 saladier arroser de 2 cs de cognac, 1/2 c à c de poivre et 1 c à c de sel.

Laisser macérer 30 mn, retourner le foie et recommencer l'opération.

Reconstituer le foie à la main.

Le déposer sur une feuille de film alimentaire (50 cm environ), rabattre les cotés, chasser l'air et faire comme un gros saucisson .Renouveler l'opération 4 fois en serrant bien et faire un nœud sur les côtés.

Mettre 800 g d'eau dans le bol, déposer le foie dans le panier de cuisson, poser le panier dans le TM et régler **12 mn/Varoma/vit 2.**
A l'arrêt de la minuterie tourner très délicatement le foie et faire cuire à nouveau **10 mn/Varoma/vit 2.**

A la sonnerie, faire tomber délicatement le foie dans un saladier contenant les glaçons pour arrêter la cuisson, laissé 20 mn.

Mettre au frigo 3 jours avant de consommer.



2.4 Chutney de mangue



Ingrédients

1 mangue
10 g de racine
de gingembre frais
15 g de raisins secs
3 abricots secs
30 g d'amandes effilées
50 g de sucre roux
5 cl de vinaigre de Xérès
à votre gout de purée de piment
1 pincée de noix de muscade

Préparation

Eplucher la mangue et coupez-la en petits dés.
Râper le gingembre frais.
Faire chauffer le vinaigre avec le sucre dans le bol 5 mn environ vitesse 1 80°, jusqu'à ce que vous obteniez un sirop.
Ajouter la mangue et laissez cuire 5 mn vitesse 1 60°.
Ajouter la purée de piment, le gingembre râpé et la noix muscade.
Laisser cuire 15 mn à 20mn vitesse 1 sens inverse 60°.
Ajouter dans le bol les abricots secs coupés en petits dès, les raisins secs, les amandes
Laisser cuire encore 15mn vitesse 1 60° en surveill ant.
Retirer et placer dans des bocaux dès l'obtention d'une confiture.

Accompagne le foie gras, les terrines, boudin blanc...



2.5 Flan de mousse de jambon et son coulis de tomates

Ingrédients

4 œufs
10 cl de crème fraîche
150 g de jambon
1 bte et demi de tomates pelées
1 oignon
1 cs d'huile
sel poivre
noix de musc
persil
1 pointe de Cayenne

Préparation

Préchauffer le four 6et demi 190°, mettre les œufs, la crème dans le bol mixez 30 secondes, vitesse 8.
Ajoutez le jambon en morceaux et la noix de muscade, mixez 40 secondes, vitesse 8, versez dans des ramequins et cuire au bain marie 20mn au four.

Le coulis de tomate :

Mettre l'oignon, l'huile dans le bol, réglez 3mm à 80° vitesse 1. Ajoutez les tomates et leur jus, l'ail, sel poivre Cayenne, réglez 15mm à 100° vitesse 1
à l'arrêt de la minuterie, videz le coulis dans le plat de service et démoulez les ramequins par-dessus; saupoudrez de persil haché.





2.6 Salade de poivrons



Ingrédients

poivrons rouges, verts et jaunes
vinaigrette avec huile d'olive, du bon vinaigre, sel et cumin en poudre
pour le bol : 1/2 litre d'eau salée

Préparation

Mettre l'eau salée dans le bol et programmer **5 min, température Varoma, vit 2**

Pendant ce temps, laver et épépiner les poivrons. Les couper en 2 ou 3 morceaux, dans le sens de la longueur et les placer dans le Varoma.

Quand la machine s'arrête, placer le Varoma sur le couvercle et programmer **12 min, température Varoma, vit 2**

Découper les poivrons en lamelles avec des ciseaux et verser dans un saladier



2.7 Taboulé



Ingrédients

250 g de semoule fine
2 citrons
3 belles tomates
1 concombre
5 à 6 oignons blancs (100 g)
10 feuilles de menthe
10 brins de persil
2 brins de coriandre fraîche (facultatif)
3 cs d'huile d'olive
sel, poivre
Et pour le décor : 1 citron, 1 tomate, 10 feuilles de menthe.

Préparation

Dans un saladier, mélanger la semoule et 1/2 gobelet d'eau salée. Réserver.

Eplucher les citrons, les tomates, les concombres et les oignons.

Dans le bol du TM

Mettre les jus des citrons
Les tomates coupées en 2
La moitié du concombre coupé en tronçons
Les oignons
Les feuilles de menthe, le persil, la coriandre
L'huile d'olive
Le sel et le poivre

Mixer 30 secondes VIT 9

Verser sur la semoule et bien mélanger. Ajouter le reste du concombre coupé en dés. Laisser mariner au frais 2 heures au moins.

Au moment de servir, décorer de rondelles de tomate, de citron et de feuilles de menthe.

A réaliser la veille pour que les parfums se développent davantage...

2.8 Flan au Brie et moutarde



Ingrédients

250 g de brie
4 œufs
50 cl de crème liquide
3 cs de moutarde mi-forte

Préparation

Débitez le brie en petits morceaux en enlevant la croute. Disposez les dans 4 moules antiadhésifs.

Dans le bol mettre les œufs **vit 3 20 secondes**

Mettre la crème, la moutarde, sel et poivre et **mixer 20 secondes vit 3**

Mettre la préparation dans les moules et cuire au four 20 min th 7





2.9 Crêpes Pizzaiolo



Ingrédients

Pour 4pers.

Pâte à crêpes :
50 g de farine
50 g de farine complète
1 œuf
10 cl de lait
10 cl d'eau
2 cc d'huile
Sel

Garniture :
4 tomates
1 gros oignon
1boule de mozzarella
100 g emmenthal râpé
6 feuilles de basilic
huile
sel
poivre.

Préparation

Pâte à crêpes :
Mixer vit7, 15 secondes.

Je n'avais pas de farine complète j'ai mis 100g de farine type 45 en tout.

Laisser reposer 1h. Faire 4 crêpes dans 1 grande poêle (petit truc j'ai mis la pâte dans 4 "petits pots la laitière" comme ça 4 crêpes égales.

Garniture :
Jeter l'oignon sur les couteaux, **vit 8**,

Ensuite **mixer vit2, 80°, 5mn** dans l'huile .Tailler les tomates, la boule mozzarella, ciseler le basilic.

Garnir les crêpes, avec ces ingrédients.

Faire dorer dans le four 250°,6/8mn.



2.10 Galettes de Sarrazin



Ingrédients

250 g de farine de blé noir (farine de Sarrazin)
1 jaune d'œuf +1 blanc
75 cl eau
2 cc d'huile
sel, poivre

Préparation

Battre le blanc en neige avec une pincée de sel. Réserver le blanc en neige dans un bol à part.

Mettre la farine, le jaune d'œuf, l'eau, l'huile, le sel et poivre et programmer **40 secondes, vitesse 8.**

Ajouter le blanc en neige et programmer **20 secondes, vitesse 2.**

Mettre la pâte dans un saladier, la recouvrir d'un torchon et laisser la reposer pendant une heure.

Au bout de ce temps, rajouter 1/2 verre d'eau à la pâte et faire cuire les galettes dans une poêle avec un peu d'huile comme des crêpes. Mettre les galettes dans une assiette et laisser les reposer au moins une demi-heure avant de les réchauffer et les garnir selon votre goût (gruyère râpé, jambon, saucisse, œuf, champignons...)



2.11 Asperges en papillote de jambon cru



Ingrédients

20mn réalisation – 25mn cuisson – 4 personnes

600 g asperges vertes
4 tranches jambon cru
2 échalotes
3 cc vinaigre vin blanc
3 cc vin blanc
10 cl de crème liquide
50 g beurre
1 cc persil haché
1 cc aneth hachée
1 cc cerfeuil haché
1 cc estragon haché
sel
poivre

Préparation

Préchauffer le four th.7 (220℃).

Sectionner le bas des tiges d'asperges, les éplucher et les laver.

Dans le bol, verser les échalotes, 20g de beurre, le vinaigre et le vin blanc, programmer mn à 100℃ vitesse 2. Ajouter la crème et cuire 1mn.

Ajouter le beurre par petits morceaux puis les herbes, mixer secondes. vitesse 4. Saler et poivrer.

Confectionner des rectangles de papier aluminium de dimension suffisante pour envelopper les asperges.

Poser une tranche de jambon sur chaque rectangle puis y placer les asperges.

Napper avec la sauce et fermer soigneusement les papillotes.

Les placez sur le plateau vapeur du Varoma et cuire 1mn à 100℃ vitesse 1. Servir dans les papillotes.

**Le bon accord : un Bourgueil (rosé, Val de Loire)



2.12 Avocats à la californienne



Ingrédients

3 pamplemousses roses
3 avocats
150 g de crevettes
2 citrons
2 cs de Whisky, Gin, ou Cognac
Tabasco
1 cs de ketchup
1 laitue
mayonnaise bien relevée faite au thermomix.
sel, poivre, piment de Cayenne

Préparation

Couper les pamplemousses et les avocats, en extraire les chairs. Mettre dans un saladier. Ajouter les crevettes décortiquées, arroser de jus de citron, de l'alcool choisi, sel poivre piment. Ajouter la cuillère de ketchup, quelques gouttes de Tabasco, ainsi que la mayonnaise afin d'avoir une belle émulsion.

Dans un plat, déposer des feuilles de laitues lavées, verser la préparation au centre, décoré avec des rondelles du citron restant, des tranches de tomates, des crevettes etc.…

VARIANTE: on peut aussi présenter cette entrée dans les coupes individuelles avec sur le dessus une belle crevette en guise de décoration.





2.13 Bouquet d'asperges et son flan au coulis d'herbes

Ingrédients

8personnes

1 kg d'asperges
30 cl de crème fraîche
2 œufs
2 gros oignons
½ jus de citron ou 1 de pamplemousse
1 botte de ciboulette
1 botte de cerfeuil
20 cl de vin blanc secondes 50 g de beurre
sel, poivre

Préparation

Eplucher les asperges, les cuire par 500g environ 30mn au cuit-vapeur. Egoutter et laisser refroidir.

Couper les pointes d'asperges à 4cm de la tête et les conserver.

Jeter les tiges et mixer 40secondes. vitesse 6 Ajouter les œufs, la crème, 2CS de ciboulette, sel et poivre. Mixer 30secondes. vitesse 4.

Répartir la moitié de la purée d'asperge dans les ramequins beurrés, disposer la moitié des têtes d'asperges, ajouter l'autre moitié de purée dans chaque ramequin et cuire 5mn puissance maxi au Micro-ondes. Planter une lame de couteau au centre, afin de s'assurer que les flans sont cuits.

Pendant ce temps, émincer les oignons, ajouter une noix de beurre, le vin blanc cuire sans le gobelet : 20mn vitesse 2 à 100℃.

Ajouter les morceaux de beurre, le jus de citron et les herbes Mixer 3mn vitesse 3 à 80℃. Rectifier l'assaisonnement.

Napper, à la cuillère, chaque assiette de ce coulis d'herbes, démouler chaque flan délicatement dans l'assiette, décoré avec le reste des pointes d'asperges et d'une fane de cerfeuil. Servir aussitôt.

Servir avec un Gaves Blanc de Bordeaux, bien frais.



2.14 Cake au thon



Ingrédients

Pour 8 personnes

400 g de thon au naturel
60 g de pain dur émietté
1 œuf et 2 blanc
1 bte de 400 g de tomates pelées
4 cs de crème fraîche light
sel poivre

Préparation

Mixer le tout dans le bol du Thermomix pendant 2 minutes vitesse 7

Mettre dans un moule à cake avec du papier sulfurisé

Cuire 45mn

Mettre au frais une nuit





2.15 Cappuccino de crème de champignons



Ingrédients

20mn réalisation – 12mn cuisson – 4 personnes

250 g champignons Paris
5 copeaux cèpes séchés
1 échalote
sel
1 œuf
1 jaune œuf
250 g bouillon volaille
50 g beurre
poivre
1 cs farine
150 g fleurette entière
1 cc cacao amer

Préparation

Dans le bol chauffer bouillon et cèpes **6mn 90°vit1** , attendre 5mn.

Ôter les bouts terreux des champignons et les passer sous l'eau dans une passoire, en les remuant = le sable tombe et les émincer gros.

Mettre cèpes, beurre, échalote ciselée, émincé champignons de Paris, farine, bouillon dans le bol, 100g fleurette, l'œuf entier et le jaune puis régler **6mn à 100°C vit. 4.** Mixer **6 secondes turbo.** Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

Laver et refroidir le bol, placer le fouet dedans, verser 50 g fleurette et battre **1,30mn vit3.**

Dresser la crème de champignons dans 4 tasses, ajouter délicatement 1petite CS de crème fouettée et parsemer d'une pincée de cacao et servir.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

2.16 Charlotte de fromage blanc en habit de tomate



Ingrédients

30mn réalisation – 7mn cuisson - 4 personnes

8 belles gosses tomates
1 filet huile olive
300 g fromage blanc 40%
feuilles de gélatine ou 1 sachet
100 g olives noires
1 gousse d'ail
sel et poivre moulin
assortiment haché
(basilic, cerfeuil, ciboulette, coriandre, estragon, persil)

Préparation

Eplucher les tomates à l'économe, les couper en 4 et épépiner ou revêtues d'un filet d'huile d'olive et cuire 4h à four chaud 100°C (Th. 3-4) en retournant à mi-cuisson.

Chemiser 4 ramequins de film plastique puis de 4 quartiers de tomate.

Dans le bol, verser 25g de fromage blanc et régler **6mn à 80°C vit.5.**

Dés l'arrêt de la minuterie, mixer sans chauffer, **1mn à vit. 3**, incorporer le sachet de gélatine, puis les herbes, enfin, le reste de fromage blanc.

Remplir les ramequins et réserver au frais durant 2heures minimum.

Pendant ce temps, préparer la salade d'herbes en comptant 1CS par personne + huile d'olive et dés de poivron rouge, une purée d'olives noires avec 50g d'olives dénoyautées, 5cl d'huile d'olive et quelques gouttes de citron.* Démouler les charlottes et dresser sur les assiettes en ajoutant un peu de salade, 2 petites quenelles de purée d'olives noires et arroser de vinaigrette au poivron.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

2.17 Chaussons au Beaufort



Ingrédients

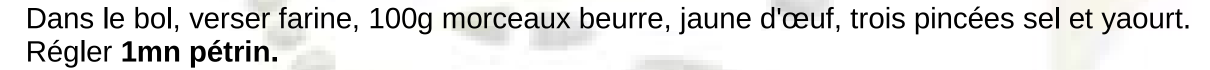
40mn réalisation – 15mn cuisson – 4 personnes

Pâte :
220 g farine
100 g beurre très froid
20 g pour plaque
1 yaourt nature
1 jaune d'œuf
sel
poivre du moulin

Garniture :
200 g fromage blanc campagnard
100 g beaufort râpé
2 cs lait
2 œufs
noix muscade
sel
poivre du moulin

Préparation

Préchauffer le four th. 200° .



Dans le bol, verser farine, 100g morceaux beurre, jaune d'œuf, trois pincées sel et yaourt. Régler **1mn pétrin.**

Rouler en boule, étaler au rouleau puis à nouveau, faire une boule et réfrigérer 1h.

Assaisonner le fromage avec sel, poivre, muscade, beaufort et 1 œuf.

Etaler la pâte sur 3mm, découper 4 cercles de 9cm de diamètre.

Poser sur la moitié de chaque cercle une noix de préparation. Passer un doigt humecté d'eau sur le bord du cercle, avant de le replier en deux en pressant bien la pâte pour fermer.

Poser les chaussons sur une plaque beurrée. Battre le jaune d'œuf restant avec le lait et badigeonner avec un pinceau les chaussons.

Baisser le four th. 160° et enfourner 15mn.





2.18 Petits chaussons au thon



Ingrédients

15mn réalisation – 15mn cuisson – 5 personnes = 10 petits chaussons

250 g pâte brisée
320 g thon
2 belles tomates
2 oignons hachés
4 cs huile olive
1 cs curry
2 jaunes d'œufs
graines pavot
fleur de sel
poivre de moulin

Préparation

Eplucher les oignons et les couper en gros morceaux. Les jeter sur les couteaux en marche **30secondes vit. 4.**

Verser thon, tomate, huile, curry, sel, et poivre sur les oignons hachés et régler **30secondes. vit. 3**.

Etaler la pâte et découper des cercles à l'emporte-pièce.

Garnir les cercles de pâte, souder et badigeonner de jaune d'œuf, saupoudré de pavot. Réserver au réfrigérateur.

Enfourner, à four préchauffé, 15mn à 210°C.



2.19 Concombre farci au thon



Ingrédients

THERMOMIX 1 MM

1 concombre de 400 g
30 G DE POIVRON ROUGE
40 G DE BRANCHE DE CELERI
2 C A S D HUILE D OLIVE
1 BOITE DE THON AU NATUREL DE 150 G
LE JUS D UN DEMI CITRON
DEMI CUILLERE A CAFE DE MOUTARDE FORTE
DEMI CUILLEREE A CAFE DE SEL
POIVRE 4 TOURS DU MOULIN

POUR LA DECO
1 BELLE TOMATE
1/4 DE CONCOMBRE

Préparation

Eplucher le concombre le passer sous l'eau froide. Le couper en 8 morceaux Evider le centre avec une cuillère. Introduire dans le bol le poivron et le céleri coupes en morceaux l'huile d'olive le thon égoutte le jus de citron, la moutarde le sel le poivre. Mixer 20 secondes à 3.5 puis 30 secondes à 5 Ramener les ingrédients vers le fond du bol avec la spatule. Mixer encore 15 secondes à 6 On doit obtenir un mélange à consistance crémeuse. Garnir chaque pits de concombre d'1/8 du mélange. Servir bien frais sur de tanche de tomates et de rondelles de concombre.

2.20 Crêpes farcies aux champignons de Paris



Ingrédients

Pour 4 personnes:

500 g de champignons de Paris ou 1 boîte 1/2,

un bol de béchamel, avec 25 g de beurre, sel, poivre.

Pâte à crêpes légère:
120 g de farine fluide
3 œufs
3 gobelets de lait
1 pincée de sel
1 cs d'huile.

Préparation

Laver et émincer les champignons. Les faire sauter à la poêle jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Mélanger la béchamel et les champignons.

Faire cuire les crêpes et les farcir avec la préparation. Servir aussitôt avec du cidre de préférence.

2.21 Chavignol et ses abeilles

Ingrédients

crottins de Chavignol frais
noix concassées
huile noisette (noix)
4 cs de miel
grains de poivre de Sichuan
mâche

Préparation

Creuser centre des crottins avec une cuiller parisienne.

Verser dans ce trou 1CS de miel parfumé et 3-4 gains de poivre.

Enfourner à grill, quelques minutes.

A l'aide d'une pelle à tarte, les disposer sur leur lit de mâche.

Asperger d'un filet d'huile, saupoudrer de fleur de sel, de poivre blanc du moulin et de noix concassées.

Déguster avec un blanc demi-sec.

Eventuel : ajouter 1cc de crème épaisse dessus le miel.





2.22 Croustillants de chèvre et coulis de pomme au cidre



Ingrédients

20mn réalisation – 45mn cuisson – 4 personnes

8 feuilles de brick
1 belle bûchette chèvre fermier
3 Jonagold
25 g cidre brut
10 g fleurette
4 cs huile arachide
30 g beurre
mélange 4 épices
poivre du moulin

Préparation

Eplucher et couper les pommes en lamelles d'½cm.

Faire fondre le beurre dans une casserole, y mettre les lamelles de pommes, couvrir et cuire environ 15mn à feu moyen. Une fois cuites les pommes doivent rester entières et surtout ne pas être caramélisées.

Ajouter mélange 4 épices et mélanger doucement.

Etaler 2 feuilles de brick l'une sur l'autre, au centre placer 2 rondelles de chèvre, ajouter 1CS pommes cuites, renouveler l'opération 3 fois et réserver le reste de pommes.

Replier délicatement les 4 côtés des feuilles de brick = 4 petits paquets.

Chauffer l'huile dans une grande poêle, déposer les paquets au chèvre dans l'huile chaude et frire environ 4mn de chaque côté.

Disposer les croustillants dans les assiettes après les avoir épongés avec du papier absorbant et réserver au chaud.

Transvaser reste des pommes, cidre et chauffer **2mn 90°vit4** . Poivrer au moulin, ajouter fleurette et chauffer **1mn 90°vit4** et mixer **20secondes turbo.**

Servir le croustillant accompagné du coulis de pommes et d'une petite salade d'endives.

*** Si possible, 3 jours avant son utilisation laisser le chèvre sécher dans un endroit secondes = tranches plus fermes qui tiendront mieux à la cuisson.



*** Le fait de couvrir les pommes permet de conserver l'humidité dégagée par celles-ci et ainsi accélérer la cuisson sans ajouter d'eau. Possibilité d’ajouter un peu de feuilles d'estragon sur les pommes mais très légèrement pour ne pas dénaturer le goût.



2.23 Crumble de tomates confites, au romarin frais et sauce au chèvre à la fleur de thym



Ingrédients

30mn réalisation – 1h15 cuisson – 6 personnes

Crumble **:**
1,5 kg tomates rondes
75 g chapelure fine
100 g farine
60g pignon
100 g parmesan râpé frais
125 g beurre ½ sel mou
10 branches de romarin
huile d'olive
sel
poivre

Sauce au chèvre **:**
200ml crème entière
225 g chèvre frais
fleurs de thym (ou têtes du thym frais)
poivre du moulin

Préparation

Préchauffer le four th.120℃ et chauffer une marmit e d'eau salée.

Oter le pédoncule, entailler dans les tomates à l'aide d'un petit couteau. Puis, plonger les tomates, 10mn, dans l'eau bouillante, les sortir à l'aide d'une écumoire et les peler en utilisant un couteau et une fourchette pour ne pas se brûler. Les ranger pelées dans un grand plat allant au four, ajouter romarin effeuillé et ciselé, sel, poivre, arroser d'huile d'olive et enfourner 1h.

Dans le bol, verser farine, chapelure, ½ du parmesan frais, huile d'olive, cubes de beurre en cubes et mixer **30secondes vit2**, sortir la pâte ajouter la moitié des pignons, mélanger à la main et réserver.

Dans le bol, mettre chèvre frais, crème, poivrer généreusement et mixer **secondes vit** (obtention d'une sauce épaisse).

Ajouter à la sauce au chèvre, les fleurs de thym et bien mélanger.



Dans des ramequins individuels, mettre un fond d'huile d'olive puis ajouter les quartiers de tomates confites. Saupoudrer équitablement de pâte à Crumble, ajouter le reste de pignons, de parmesan râpé et ½ branche de romarin avant d'enfourner 15mn.

A la sortie du four, déposer les ramequin sur les assiettes de service, décorer d'une branche de romarin frais, verser la sauce au chèvre dans un petit pot et décorer le tour de l'assiette en donnant quelques tours de moulin à poivre. Servir avec un Bellet (vin rosé, Palette).

*** Si vous n'avez pas de jardin et donc pas de fleurs sur votre thym, vous pouvez utiliser du thym en pot et juste couper les têtes, qui sont la partie la plus parfumée et la plus tendre du thym.



2.24 Délices de foies au Riesling



Ingrédients

250 g de foies de volaille (canard préféré)
1 petite feuille de laurier
6 gains de poivre
150 ml de Riesling
250 g de beurre fin ½ sel
1 cs de Porto ou Cognac + 4 tours de moulin à poivre

Préparation

Faire tremper les foies, bien nettoyés, 30mn dans l'eau salée.

Mettre laurier, poivre, Riesling et foies dans le bol. Régler **8mn à 80°C vitesse 1** . Dés l'arrêt de la minuterie, retirer couvercle et vérifier la cuisson (éventuellement ajouter 2mn de cuisson s'ils sont encore trop rosés).

Bien égoutter les foies, puis vider le bol. Les remettre dedans, ajouter morceaux de beurre, Porto, sel et poivre. Mixer **vitesse 9** puis **Turbo 40 à 50secondes** pour obtenir la consistance d'une mousse.

Garnir une jolie terrine de la mousse de foie. Mettre au réfrigérateur minimum 2 heures avant de servir Si conservation plus longue, recouvrir de graisse d'oie au bout d'une heure de refroidissement.

Servir accompagnés de toasts de pain de campagne, de prunes au vinaigre, de sorbet de cornichon ou d'un mesclun décoré d'un filet de sauce (huile olive, miel acacia, poivre).

2.25 Feuilleté de chèvre aux figues



Ingrédients

20mn réalisation - 15mn cuisson – 4 personnes

4 figues violettes
1 pâte feuilletée
2 crottins de Chavignol
1 œuf battu
sel
poivre

Préparation

Peler les figues, les couper en 2 dans la hauteur.

Découper la pâte étalée en quatre, au pinceau mouiller les bords d'eau, déposer sur chaque part ½ crottin entouré de deux demi figues, assaisonner, fermer en aumônières et coller les bords.

Badigeonner le dessus de chaque aumônière avec un peu d'œuf battu.

Enfourner 15mn en baissant la température à mi-cuisson (th. 7 puis 6).





2.26 Ficelles picardes

Ingrédients

TM 10 min 30
+ four 35 min

Pâte à crêpes :
250 g de farine
2 œufs
½ litre de lait
1 cs d'huile
½ cc de sel

Garniture :
2 échalotes
20 g de beurre
400 g de champignons de paris
1 cs de jus de citron
1 pincée de sel
Poivre (2tours)
4 tranches de jambon
80 g de gruyère (râpé)
+ 20 g pour le gratin

Pour la béchamel :
60 g de farine
30 g de beurre
5 gobelets de lait, (1/2 litre)
½ cc de sel
Poivre
Noix de muscade râpée

Préparation

Faire une pâte à crêpe au Tm Préparer des crêpes fines (compter 2 par personne)

Mettre les échalotes dans le bol avec le beurre. Régler 2 min à 90° vit 4. Ajouter ensuite les champignons et le citron, le sel et le poivre. Mixer sans chauffer 10 secondes à vit 5. Régler 2 min à 90° vit 3.

Bien égoutter les champignons. Les réserver dans un saladier. Récupérer le jus pour parfumer un bouillon ou une sauce.

Introduire tous les ingrédients de la sauce béchamel dans le bol. Régler 6 min à 90° vit 4, ajouter le gruyère râpé et le hachis de champignons, mixer 10 secondes à vit 4 sans chauffer.

Déposer ½ tranche de jambon sur chaque crêpe puis la garniture, rouler les crêpes les mettre dans un plat et napper du reste de la béchamel, saupoudrer de râpé, faire gratiner 10 min à four moyen (210°)



2.27 Flammekueche



Ingrédients

5mn réalisation – 10mn cuisson – 4 personnes

500 g pâte à pain TM 21 sans levure
oignons
200 g crème fraîche
400 g fromage blanc
200 g lardons fumés

Préparation

Préchauffer le four th. 240°  .

Dans la poêle, faire dorer les lardons

Détailler les oignons en lamelles et les dorer à la poêle

Dans un saladier, mélanger crème, fromage, et oignons dorés.

Etaler la pâte à pain. Verser la préparation et parsemer des lardons.

Enfourner 5mn.



2.28 Flan minute au roquefort



Ingrédients

Préparation

Dans le bol versez dans l'ordre :
150 g de farine
3 œufs
1/2L de lait
1 pincée de sel et de poivre

Fermez le Tm et mettre en route pour 1 minute 30 vitesse 5.

Versez la préparation dans le moule à tarte en silicone et ajoutez :
émiettez 100 g de roquefort
100 g de lardons
100 g de gruyère râpé

Faites cuire 35 minutes, Th 7 ou 210°.

Servez avec une salade verte.





2.29 Gratin de poires au roquefort

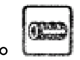


Ingrédients

25mn réalisation – 30mn cuisson – 4 personnes

4 poires conférences
125 g roquefort
125 g jambon de Paris
8 tranches pain de mie
50 g beurre
10 cl vin blanc secondes
2 œufs
125 ml crème fraîche à 30 %
10 cl lait
sel
poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180°  .

Beurrer un plat allant au four, déposer les tranches de pain de mie sur le fond du plat en les chevauchant et arroser de vin blanc.

Peler les poires, couper en quartiers, retirer les pépins puis détailler en lamelles. Trancher le roquefort sans l'émietter et couper le jambon en petits dés. Recouvrir le pain de mie de roquefort et jambon, terminer avec les lamelles de poires en rosace. Fouetter œufs, crème, lait, sel, poivre et verser sur les poires. Ajouter le reste de beurre en petits morceaux et enfourner 30mn. La crème doit être prise et bien dorée.



2.30 Mousse d'avocats



Ingrédients

5mn réalisation – 30m à 45mn repos – 4 personnes

3 avocats bien mûrs
1 feuille gélatine ou ½ sachet
jus de 2 citrons verts
10 cl fleurette
sel
poivre
Basilic ciselé

Préparation

Si feuilles de gélatine les tremper 10mn à l'eau froide et essorer avant d'ajouter à la crème d'avocat.

Eplucher les avocats et les mettre dans le bol avec le jus des citrons, assaisonner et mixer **1mn vitesse 6**.

Ajouter la gélatine, la fleurette, rectifier l'assaisonnement et mixer **1mn vitesse 3.**

Verser dans des verres et réfrigérer minimum 30mn.

Servir la mousse d'avocats, bien froide, avec une boule de sorbet tomate, décorée d'émincé de feuilles de basilic.

*** Un Saint-Véran (Bourgogne blanc) s'accorde parfaitement.



2.31 Pâté de canard à l'armagnac :



Ingrédients

Pour une terrine de 1 litre
600 g de filet de canard
130 g de porc (un morceau assez gras)
110 g de veau (idem)
1/2 gobelet d'armagnac (ou de cognac)
2 œufs
1 oignon - 1 gousse d'ail
14 g de sel
1 g de poivre
0,5 g de 4 épices
5 branches de thym
4 feuilles de laurier
1 petit bouquet de persil
de la barde de lard

Préparation

Poser la barde au fond et sur les bords de la terrine.

Oter délicatement la peau des filets, prélever 2 tranches de filet d'environ 2 cm sur toute la longueur.

Couper le reste des filets en petits morceaux, idem avec le veau et le porc, les hacher par petites quantités vit 9-10. Réserver dans un saladier.

Dans le bol (inutile de le laver), mettre : cognac, œufs, oignon coupé, ail, persil, poivre, 4 épices, 3 branches de thym, 2 feuilles de laurier, mixer le tout vit 9-10 quelques secondes (cela doit être homogène).

Verser sur la viande hachée et bien malaxer.

Remplir la terrine à moitié, tasser, poses les 2 tranches de filet l'une à coté de l'autre, mettre le reste de la préparation, bien tasser.

Recouvrir avec la peau des filets, et poser dessus le thym et le laurier restant.

Couvrir, cuire au bain-marie 1 heure à 235℃. Décou vrir et cuire encore 15 min même température.



2.32 Petit cévenol à la châtaigne

Ingrédients

100 g de farine de châtaigne,
100 g de farine de blé,
80 g de sucre,
1 sachet de sucre vanillé,
1 sachet de levure,
1 yaourt,
3 œufs (séparer les blancs des jaunes),
2 cuillérées à soupe de lait,
300 g de pommes,
des raisins secs.

Préparation

Préchauffer le four à 220°

Battre les blancs en neige 3mn vit 3. Réservez.

Dans le bol, mélanger farines, sel, levure 10 secondes vit 4

Ajouter jaunes d'œufs, sucres, yaourt, lait. Mixer 10 secondes, vitesse 6

Ajouter les blancs battus en neige.

Verser dans un moule rond beurré. Disposer les tranches de pommes à la surface ainsi que les raisins secs.

Faire cuire 35 mn.

Laisser refroidir avant démoulage.

Saupoudrer de sucre glace selon votre goût.



2.33 Poêlée de surimi



Ingrédients

Pour 4 personnes

2 gousses d'ail
1 bouquet de persil
200 g de champignon de paris
10 bâtonnets de surimi
250 g de crevettes
1 cc d'huile d'olive
sel, poivre

Préparation

Hacher l'ail et le persil.

Rincer les champignons équeuter, les sécher et les émincer.

Couper les bâtonnets de surimi en dès, décortiquer les crevettes.

Dans une poêle antiadhésive avec de l'huile faire étuver les champignons, puis mettre les dès de surimi et les crevettes. Saler poivrer et ajouter la persillade.

Accompagner de riz blanc.



2.34 Pommes farcies au camembert

Ingrédients

5mn réalisation – 30mn cuisson – 4 personnes

4 pommes
1 camembert
cerneaux de noix
miel liquide

Préparation

Couper les pommes en deux et ôter les pépins en creusant la pomme.

Préchauffer le four th. 160°.

Au centre une petite noisette de beurre et recouvrir de film alimentaire puis, enfourner 2mn au micro-ondes.

Ôter le film, placer un morceau de camembert au centre de chaque moitié de pomme, parsemer de cerneaux de noix et ajouter 1CC de miel liquide et enfourner 30mn.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

2.35 P'tits chaussons bleu noix

Ingrédients

2mn réalisation – 6 + 20mn cuisson

250 à 500 g pâte feuilletée
bleu d'Auvergne

Béchamel:
20 g beurre
20 g farine
250 g lait
1 pincée noix de muscade
noix concassées

Préparation

Introduire beurre, farine, lait et muscade dans le bol. Régler **6mn à 90°C vit.4.**

Ajouter bleu et noix. Mélanger **30secondes. vit.2.**

Verser le tout dans un saladier pour que cela refroidisse.

Préchauffer le four th. 200°C  pendant 20mn minimum.

Pendant ce temps, étaler la pâte et la découper à la forme souhaitée. Si foncée dans petits moules, réfrigérer aussitôt.

Garnir, dorer le dessus au jaune salé et battu et enfourner 20mn.





2.36 Quiche au saumon et asperges



Ingrédients

Pâte brisée

Pour la garniture :
150 g Saumon Fumé haché vit 3 1/2
125 g Asperges vertes en conserves ou cuites émincées au couteau
75 g d'emmenthal râpé
200 g de crème fraîche
100 g lait
3 œufs
30 g farine
30 g de beurre
1 petite cuillerée d'huile d'olive
poivre

Préparation

Faire une béchamel légère avec le lait, le beurre, la petite cuillerée d'huile, la farine et le poivre. Tout dans le bol et 2min. température. 90º, vit.3

Une fois faite, ajouter le fromage râpé et les œufs et mélanger 6 secondes. vitesse 5. Incorporer la crème et assaisonner au goût, mélanger un peu.

Placer les asperges dans le fonds de la pâte, par dessus, mettre le saumon haché et verser la préparation du bol. Décorer avec des asperges vertes et saupoudrer d'emmenthal râpé.

Au four 30 min. à 180º plus ou moins. Mettre en haut du four quelques minutes seulement pour que ça dore.



2.37 Rillettes de thon à l'avocat



Ingrédients

3 avocats bien mûrs
1 citron pressé
250 g de thon en boîte
40 g de beurre
2 cc de moutarde
2 cs de vinaigre
6 cs d'huile d'arachide
ciboulette
sel
poivre

Préparation

Mixer la chair des avocats avec la moitié du jus de citron.

Ajouter la moutarde, le sel et le poivre. Mixer à nouveau.

Emietter le thon et mélanger à la purée d'avocats.

Mettre au frais durant minimum 3heures.



2.38 Soufflé au fromage



Ingrédients

7 ½ mn réalisation + 25mn cuisson

30 g margarine
30 g farine
3 gobelets lait
80 g gruyère râpé
1 pincée noix muscade
½ cc sel
3 tours moulin poivre
4 œufs

Préparation

Dans le bol, introduire la margarine, la farine, le sel, le poivre, le lait, et la muscade. Régler **4mn à 90°C vitesse 3.**

Dés arrêt minuterie, retirer le bol du socle et refroidir 10mn, dans la bassine d'eau froide. Remettre le bol, mixer **4secondes. vitesse 4.** Ajouter les jaunes d'œufs, le gruyère râpé et mixer **10secondes. vitesse 4.** Vider l'appareil dans un saladier profond.

Préchauffer le four à 220°C (Th. 7-8).

Nettoyer le bol et mixer quelques glaçons pour tout refroidir. Bien essuyer et installer le fouet. Introduire les blancs avec 1 pincée de sel et régler **3mn vitesse 2,5.** Les incorporer délicatement à l'appareil.

Verser dans le moule, beurré **uniformément**, au pinceau, en procédant **du bas vers le haut** et fariné (en ayant pris soin d'enlever le surplus).

Cuire 25mn sans tenter d'ouvrir le four. Servir immédiatement



2.39 Souffle Thermomix

Ingrédients

TM 31

150 g de gruyère
4 œufs
60 g de farine
300 g de lait
50 g de beurre
100 g de crème fraîche liquide
1 gosse pincée de noix de muscade râpée
1 cc de sel
Poivre.

Préparation

Préchauffer le four à 180 °(th. 6).

Mettre dans le bol le gruyère coupé en morceaux et mixer 10 secondes à vitesse 7. Réserver dans un récipient.

Mettre dans le bol tous les autres ingrédients sauf la crème fraîche liquide et régler 3 mn à 90 °, vitesse 3.

Ajouter ensuite le gruyère et la crème, et mixer 10 secondes à vitesse 6.
Verser la préparation dans un moule à soufflé beurré et fariné et cuire au four 35 à 40 mn à 180 °(th. 6).



2.40 Surimi aux clémentines de Patricia

Ingrédients

30mn réalisation – 4h réfrigérateur – 4 personnes

10 bâtonnets surimi congelé à 50-55%
6 à 8 clémentines
5 œufs
2 boîtes asperges Pic-Nic
200 ml crème entière UHT bien froide
1 cs moutarde forte
sel
poivre

Préparation

Cuire les œufs, durs, les écaler et couper les blancs en morceaux (on ne se sert pas des jaunes) et mettre dans un saladier.

Couper les asperges en 3, le surimi en tranches d'1cm puis les quartiers de 5 clémentines coupés en 2.

Placer le fouet dans le bol et monter la crème en chantilly **1mn 5secondes si crème bien froide (si à température ambiante = 1,30mn vit 2,5)** et lorsqu'elle est presque montée, ajouter moutarde, sel, poivre et un à 2 jus de clémentine. Mélanger et réfrigérer 4h.

Mettre une feuille de laitue au fond d'un ramequin, verser ¼ de la préparation dessus, faire de même avec les restes et servir bien frais.





2.41 Terrine de poireaux

Ingrédients

Pour la préparation des poireaux :
500 g de blancs de poireaux (le vert rend amer),
190 g de beurre à température ambiante,
30 g d'huile,
1 petite cuillerée de sucre.

Reste :
1 terrine de Saint Môret de 200 g,
250 g de crème liquide,
5 œufs,
2 bouillons cubes de volaille ou sel, poivre, noix de muscade, et une petite pincée de Cayenne en poudre (optionnel)

Préparation

Mettre la moitié des poireaux coupés en rondelles dans le bol et hacher 5 ou 6 secondes vit. 3 1/2. Faire la même chose avec l'autre moitié. Réserver.

METTRE LE FOUET SUR LES LAMES, ajouter le beurre, l'huile, le sucre et les poireaux et programmer 30 min vitesse 1.

Quand c'est terminé ajouter le reste des ingrédients, battre un peu vit. 1 1/2 et programmer 7 minutes 90º vitesse 1 1/2.

Quand c'est terminé mettre deux minutes sans température en vit. 1 1/2 et les laisser refroidir un peu puis verser rapidement dans un moule à vacherin de Tupperware ou autre.

Le laisser refroidir un minimum de 3 heures.

Une fois démoulé, servir au goût avec sauce hollandaise, mayonnaise, rose.....

NOTE : au lieu de le mettre dans un moule on peut faire des tartelettes de pâte brisée. Les cuire, remplir avec la préparation et gratiner.

C'est également très bon tiède, avec une sauce au roquefort chaude (roquefort, crème fraîche et poivre). Dans ce cas, je laisse la terrine prendre la forme du moule, comme dans la recette, je démoule et au moment de servir, je réchauffe, je mets les tranches dans chaque assiette et je nappe avec la sauce roquefort.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

2.42 Terrine de dinde aux petits légumes



Ingrédients

La veille - 20mn réalisation – 40mn cuisson – 6 personnes

500 g filet de dinde
33 cl Fleurette
150 g carotte
200 g courgettes
jus d'1 citron
3 cs huile d'olive
1 cs moutarde à l'ancienne
sel
poivre

Préparation

Préchauffer le four th.120°.

Couper la moitié du filet de dinde en morceaux et tailler les lanières dans le filet restant. Eplucher et couper les légumes en bâtonnets.

Mettre, dans le bol, morceaux de dinde, crème, sel, poivre, placer le panier cuisson et mixer **20secondes turbo.**

Dans une terrine, alterner bâtonnets de légumes et lanières de dinde en les séparant d'une couche de mélange ; poursuivre ainsi afin de remplir la terrine.

Recouvrir d'une feuille de papier aluminium et enfourner 40mn au bain-marie. Laisser refroidir et réfrigérer 4h environ.

Servir bien frais, accompagnée d'une vinaigrette réalisée avec le jus de citron, l'huile d'olive, la moutarde, le sel et le poivre.

*** Tapisser le fond et les parois du moule de fines rondelles de carottes cuites vapeur.



2.43 Terrine de roquefort aux figues et noix

Ingrédients

15mn réalisation – 1h réfrigérateur – 4 personnes

200 g roquefort
200 g beurre
100 g noix
100 g figues séchées



Préparation

Dans le bol, mixer roquefort et beurre **20secondes. vit.4.**

Ajouter noix et figues, mixer **10secondes. vit.4**.

Déposer dans la terrine et réfrigérer 1heure.

Démouler avant de servir accompagnée des tranches de pain de campagne grillées ou en garnir des toasts grillés.



2.44 Terrine de saumon à la ciboulette



Ingrédients

La veille - mn réalisation – mn cuisson – 4 personnes

200 g chair saumon
sel
poivre
½ blanc œuf
200 g fleurette
¼ botte ciboulette
toasts (facultatif)

Préparation

Préchauffer le four th. 120°.

Dés-arrêter le poisson à la pince à épiler, le couper en morceaux et l'assaisonner.

Mettre poisson, œuf, fleurette dans le bol et mixer.

Ajouter ciboulette ciselée et mixer.

Verser dans le moule à cake et enfourner 45mn. Laisser refroidir et placer au frais.

Démouler, trancher et servir sur des toasts chauds.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

2.45 Mousse de saumon à la pistache



Ingrédients

25mn réalisation – 65mn cuisson – 4 personnes

300 g saumon frais
4 filets de sole
2 blancs d'œufs
1 jaune
75 g pistaches décortiquées
250 g crème fraîche
sel
poivre

Crème au fenouil :
bulbes de fenouil
30cl fleurette
sel
poivre

Préparation

Préchauffer le four th.120°  .

Dans le bol, verser 8 gobelets d'eau salée et régler **5mn Varoma vit.1** puis, placer le fenouil émincé dans le panier et cuire **10mn vit.1 Varoma**. Vider le bol et mixer avec la crème en rectifiant l'assaisonnement **1mn vit.6**.

Rincer le bol, mixer saumon et blancs d'œufs **40secondes. vit.6**.

Ajouter le jaune d'œuf, les pistaches pelées et réserver.

Rincer le bol, placer le fouet et battre la crème fraîche **30 secondes. vit.2.5** et l'incorporer à la mousse de saumon en attente. Assaisonner.

Dans une terrine, disposer la mousse de saumon. Coucher par-dessus les filets de sole, puis recouvrir avec le reste de mousse de saumon.

Enfourner et cuire au bain-marie 1h. Laisser reposer 4h au frais et servir en tranches, réchauffer au four 5mn à 100°C.
******* Pour une cuisson plus rapide = 5mn au micro-ondes puissance maxi.



2.46 Mousse de fromage blanc



Ingrédients

400 g de fromage blanc 0% en faisselle
80 g de lait concentré ½ écrémé non sucré
2 cs d'édulcorant
feuilles de gélatine
300 g de cassis

Préparation

Egoutter le fromage blanc,

Battre le lait avec l'édulcorant jusqu'à une mousse ferme,

Ramollir la gélatine à l'eau froide, la délayer et verser dans la faisselle,

Ajouter la mousse de lait et le cassis et réserver au frais 2h minimum. Avant de servir, démouler dans les petites assiettes et arroser chaque part de 2CC de crème de cassis.



2.47 Soufflé sans farine

Ingrédients

4 à 5 personnes

300 g fromage blanc à 0%
150 g gruyère râpé
4 jaunes œufs
4 blancs en neige
sel
poivre

Préparation

Mélanger fromage blanc, gruyère, jaunes d'œuf, sel et poivre.

Battre les blancs en neige très ferme.

Mélanger les 2 préparations et disposer dans un moule à soufflé de 20cm. Cuire à four Th. 225℃ pendant 30 à 40mn. Manger sans attendre.

Ajouter 100g de jambon maigre ou 115g de champignons de Paris réduits en purée.





2.48 Salade vapeur



Ingrédients

30mn réalisation – 15mn cuisson – 4 personnes

½ poivron vert
½ poivron rouge
2 tomates
1 gousse ail
1 oignon rouge
4 anchois
50 g feta
4 cs d'huile d'olive
1 cs jus citron
sel
poivre
herbes

Préparation

Eplucher à l'économe, détailler en lanières.

Verser 3 gobelets d'eau dans le bol, placer les lanières de poivrons dans le panier cuisson et cuire **15mn 100°vit3** .

Monder, épépiner et concasser les tomates. Peler et hacher les gousses d'ail. Eplucher et ciseler l'oignon et émietter la feta.

Mélanger huile, jus citron, assaisonnement et préparer un lit de légumes.

Eparpiller la feta sur les légumes, déposer les anchois puis verser la sauce.



2.49 Notes

3 Tartes salées, pizzas et tourtes



3.1 Tarte aux 3 fromages



Ingrédients

2mn réalisation – 40mn cuisson – 4 personnes

1 pâte feuilletée
100 g comté ou emmental
100 g roquefort
4 œufs
300 g fromage blanc à 40% MG
20 cl crème fraîche
sel
poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180-200° .

Mettre tous les ingrédients de la garniture dans le bol et mixer **2mn vit.4**, puis, rectifier l'assaisonnement.

Abaisser la pâte feuilletée, en foncer le moule et "cuire à blanc" 10mn.

Verser la préparation sur la pâte et enfourner à nouveau 30mn.

Au terme de la cuisson, démouler et servir chaud.

3.2 Tarte croustillante à l'aubergine et au thym



Ingrédients

10mn réalisation – 15mn cuisson – 4 personnes

Pâte brisée :
200 g farine
3 cs huile olive
1½ branche de thym frais haché
300 g eau

Garniture:
belles aubergines
sel
poivre

Vinaigrette:
zeste d' ¼ pamplemousse
jus d' ½ pamplemousse
1 jaune œuf moyen
½ cc moutarde
600 g huile tournesol
sel
poivre
1 pincée de curcuma

Préparation

Mettre les ingrédients de la pâte et mixer **40secondes**. L'étaler et la réfrigérer au moins 20mn.

Réserver une aubergine détaillée en rondelles.

Couper le reste d'aubergines en 2 dans la longueur. Entailler la chair, assaisonner, arroser d'un léger filet d'huile d'olive et griller.

Une fois refroidies, séparer chair et peau à l'aide d'1 CC, verser dans le bol, assaisonner + huile olive, mixer **secondes. vitesse** et réserver.

Etaler la pâte et détaille en disques de 15cm de diamètre.

Sur chaque disque placer une belle CC de compote d'aubergine au centre de la pâte et disposer les rondelles d'aubergines en spirale sur la compote.

Assaisonner d'un filet d'huile d'olive, sel, poivre.



Cuire les tartes sur plaque dans four préchauffé à 170°C – chaleur tournante – pendant 10mn.

Servir accompagnés de la vinaigrette de pamplemousse mixée.



3.3 Tarte à l'oignon



Ingrédients

1 pâte brisée
300 g d'oignons
150 g lardons fumés
1 verre de lait
150 g crème fraîche
4 œufs
1 noix de beurre
sel,
poivre
1 pincée de persil,
fenouil,
cerfeuil
ciboulette

Préparation

Préchauffer le four 15mn à Th. 180℃ (brioche). Ebo uillanter les lardons 1mn et les égoutter.

Peler, émincer et cuire les oignons sans les dorer. Ajouter les lardons et cuire 10mn, ajouter les herbes.

Dans un grand bol, battre œufs avec crème, lait, sel, poivre.

Garnir la pâte avec le mélange et couvrir avec œufs battus. Cuire à four chaud, environ 30mn.





3.4 Tarte au fromage de chèvre



Ingrédients

15mn réalisation – 20mn cuisson – 8 à 8 personnes

Pâte brisée:
130 g beurre
260 g farine
1pincée sel
1 gobelet d'eau
30 g beurre
30 g farine
250 g lait

3 chèvres frais
2 jaunes d'œufs
100 g jambon Paris
100 g parmesan râpé
poivre du moulin

Préparation

Préchauffer le four Th. 210℃. Préparer la pâte bri sée : **40secondes. pétrin**.

Foncer le plat à tarte et mettre le moule au réfrigérateur 10mn.

Dans le bol, mettre beurre, lait et farine. Régler **6mn vit.4**.

Ajouter le parmesan, les jaunes d'œufs et le chèvre en gros morceaux puis, mixer **10 secondes. vit.4.**

Verser dans le moule et cuire 25 à 30mn.

3.5 Tarte aux poivrons



Ingrédients

Préparation

PATE:
200 g de farine
100 g de beurre
1 pincée de sel
½ gobelet d'eau.

Mettre tous les ingrédients, sauf l'eau, dans le bol et mixer **15secondes à vitesse 4** en introduisant l'eau par le couvercle. Précuire le fond de pâte 15mn à four chaud (200℃).

SAUCE:
2CS de crème fraîche
1 gobelet de lait
1 pincée de noix de muscade
sel et poivre.

Sur la pâte précuite, étaler la moutarde. Dans le bol, verser les ingrédients, sauf le gruyère, et mixer **20secondes à vitesse 4**. Verser sur la pâte.

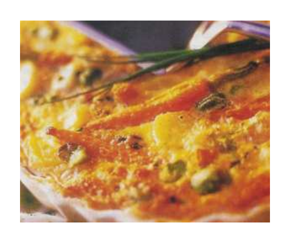
GARNITURE:
1 cc de moutarde
½ poivron rouge
½ poivron vert
180g gruyere
4 cornichons
100 g lardons
4 biscottes
50 g gruyère râpé.

Mettre tous les ingrédients pour la sauce dans le bol et mixer **6mn, vitesse 4, à 90℃.**

Verser cette sauce sur la tarte aux poivrons et parsemer le gruyère.

Cuire 15mn à four 200℃, puis 5mn sous le grill pou r gratiner.

3.6 Tarte aux légumes de printemps



Ingrédients

20mn réalisation – 1h repos - 20 + 40mn cuisson – 6 personnes – 300cal p/pers.

1 botte oignons nouveaux
1 botte carottes nouvelles
2 œufs
1 botte petits navets
3 petites pommes de terre nouvelles
50 g fèves écossées
1 bouquet ciboulette
2 cs fleurette
1 pincée noix muscade
sel
poivre

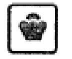
Pâte:
1 cs lait
4 cs huile olive
1 jaune d'œuf
40 g beurre
120 g farine
1 pincée de sel

Préparation

Dans le bol, mettre tous les ingrédients de la pâte et régler **1mn épi**, sortir et réfrigérer 30mn, en foncer un moule et réfrigérer 30mn.

Eplucher et laver les légumes, couper en petits morceaux. Les introduire dans le bol, mixer **6secondes. vit.3** et verser la moitié des légumes dans le panier et l'autre dans le bol.

Ajouter l'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **20mn à 100°vit.4.** A arrêt minuterie, égoutter tous les légumes et réserver.

Préchauffer le four à 180°  .

Battre œufs, crème, lait, muscade, sel et poivre dans le bol **10secondes vit6.**

Sur la tarte, verser les légumes et mélange précédent puis enfourner 40mn. Servir avec de la ciboulette ciselée.



3.7 Tarte moelleuse au camembert et brocoli



Ingrédients

20mn réalisation - 30mn cuisson – 4 personnes

1 rouleau pâte brisée
1 camembert
400 g brocolis
20 cl crème fraîche
2 œufs
1 tranche de jambon de Bayonne
sel
poivre
muscade

Préparation

Préchauffer le four th180°. Cuire les brocolis à la vapeur.

Étaler la pâte dans un moule à tarte et disposer les brocolis dessus.

Couper le Bayonne en petits morceaux et parsemer sur la tarte.

Ajouter, après les avoir battus, œufs, crème, sel, poivre et muscade.

Découper de fines lamelles de camembert, les disposer sur la préparation et enfourner 30mn. Servir chaud.





3.8 Tarte du Sud (tomate-moutarde)



Ingrédients

Préparation



Dans un moule à tarte, étaler une pâte brisée ou feuilletée.

Recouvrir généreusement de moutarde du Soleil AMORA et disposer les 12 tomates entières (de taille moyenne).

Ajouter du thym, sel et poivre + éventuellement tranches de mozzarella.

Cuire à feu doux pendant 20mn environ.



3.9 Tartelettes au oignons rouges



Ingrédients

15mn réalisation – 25mn cuisson – 6 personnes

250 g pâte brisée
1 kg oignons rouges
4 cs d'huile d'olive
350 g crème fraîche épaisse
10 cl lait
œufs
beurre
sel
poivre

Préparation

Pelez et émincez les oignons, chauffer l'huile dans une poêle et mettre les oignons à revenir en remuant jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés puis, égoutter sur du papier absorbant.

Préchauffer le four th 210°.

Beurrer 6 moules à tartelettes sauf si flexibles.

Piquer la pâte étalée avec une fourchette, la retourner et découper 6 ronds à la mesure des moules et en foncer les empreintes.

Dans une jatte, fouetter œufs, crème, lait, sel, poivre, puis ajouter les oignons et répartir la préparation dans les fonds de tarte.

Enfournez 20mn, puis sortir du four, laisser refroidir 3 à 4mn et démoulez. Servir aussitôt avec une salade de mesclun assaisonnée à l'huile de noix, accompagnées d'un côte de Beaune.

3.10 Tartes fines de St Jacques



Ingrédients

35mn réalisation – 20mn cuisson – 4 personnes

Tartes :
1 pâte feuilletée
1 poireau
16 noix de Saint-Jacques
100 g beurre + 1 pincée sel +1 tour de moulin à poivre
Sauce :
1 verre vinaigre de vin + 2 échalotes + sel + poivre
2 verres fumet poisson + 150 g beurre ½ sel très froid
Décoration :
Cerfeuil + Vinaigre balsamique

Préparation

Préchauffer le four th.200°.

Découpez quatre cercles dans la pâte en appuyant un petit plat rond à l'envers.

Piquez-les à l'aide d'une fourchette et les placer entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Couvrez avec une secondes plaque (ou un moule posé à l'envers) et enfourner 10 minutes

Lavez le poireau et coupez-le en julienne Faites chauffer le beurre dans une casserole, mettez les lamelles de poireaux et couvrez d'une assiette.

Laissez fondre à feu doux pendant environ 5 minutes, ajoutez une pincée de sel et de poivre. (Attention, les poireaux doivent juste fondre. Ne les laissez pas roussir.

Sortez les ronds de pâte du four lorsqu'ils sont aux 3/4 cuits

Parsemez la julienne de poireaux sur les fonds de feuilletage

Escalopez (coupez) chaque noix de Saint-Jacques en 3 ou 4 pour en faire des rondelles,



Disposez ces rondelles en rosaces pour couvrir les poireaux. Enfourner à nouveau 5 à 10 minutes en surveillant

Confectionner le beurre blanc au TM21 (Préparez le beurre blanc : épluchez et hachez les échalotes, mettez-les dans une casserole avec le vinaigre, le fumet de poisson et du poivre.

Laissez réduire des deux tiers. Coupez des morceaux de beurre, écartez la casserole du feu et jetez-y le beurre d'un seul coup Fouettez énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pommade lisse et non mousseuse. Salez et poivrez)

A la sortie du four vos tartes doivent être comme sur la photo

Il ne vous reste plus qu'à Placer la tarte au centre de l'assiette, nappez les bords de l'assiette de beurre blanc et décorez avec des pluches de cerfeuil et quelques gouttes de vinaigre balsamique. Servir avec un Côtes de Nuit (blanc de Bourgogne)

Le papier sulfurisé et la plaque du four permettent à la pâte de ne pas monter et de ne pas s'effeuiller.

Le beurre très froid dans le liquide chaud fond tout de suite très bien et il est un peu saisi.





3.11 Tatin de tomates confites au chèvre



Ingrédients

30mn réalisation – 1h15mn cuisson - 4 personnes

1 pâte brisée
8 tomates rondes
4 rondelles chèvre frais
1 cs sucre poudre
huile d'olive
10 olives noires dénoyautées
poivre du moulin
1 branche de romarin

Préparation

Couper les tomates en quatre, ôter les pépins et placer les quartiers sur la plaque du four.

Saupoudrer du sucre, arroser d'un filet d'huile d'olive et enfourner 45mn à four préchauffé à 180°C.

Couper les olives en petits dés, placer les rondelles de chèvre au centre de chaque moule à tarte, ajouter une branche de romarin, saupoudrer d'olives hachées et recouvrir de quartiers de tomates confites, poivrez.

Découper 4 ronds de pâte brisée d'un diamètre légèrement supérieur à celui des moules, recouvrir les moules en rentrant la pâte comme tatin.

Enfourner 30mn dans un four préchauffé à 180°C.

Démouler et déguster aussitôt.



3.12 Rillettes de maquereaux en brioche



Rillettes de maquereaux en brioche au nom cela sonne bien, mais voila comment ne pas dessécher les rillettes dans une brioche qui cuit 20 mn à 220°...

Préparation

Donc préparer votre ***pâte à brioche (brioche de lendemain),***
préparer vos ***rillettes de maquereaux.***
A l aide d'un cercle à pâtisserie tapissé de beurre confectionner une boite avec la pâte aplatie au rouleau d'une épaisseur de 3/5 mm
Placer au centre les rillettes que j'ai placé au frigo plusieurs heures avant.
Rabattre la pâte, la colorer au jaune d'œuf

Cuire 12 mn 220°, se bruler en retirant le cercle e t retourner la brioche pour qu'elle dore sur son côté le plus épais...



Le résultat est sympa, la brioche est bien cuite, croquante à l'extérieur onctueuse à l'intérieur, les rillettes ne sont pas trop cuites, et restes gouteuses sans être desséchées.
A déguster froid ou tiède.

SI c'était à refaire, ne rien changer mais en faire plus!!!
Essayer avec des sardines, thon, saumon



3.13 Tarte au Maroilles



Ingrédients

1 gros Maroilles
20 g de levure
100 g + 100 g de crème fraîche
100 g de beurre
2 grandes tourtières de 28 cm
3 œufs + 2 œufs
350 g de farine
Poivre, 2 pincées de sel, 2 pincées de sucre
50 g de lait

Préparation

Mettre le lait, 100 g de crème fraîche, la levure émiettée et 2 pincées de sucre.

Régler 1 min à 37° vitesse 3. Ajouter le beurre, 3 œufs, la farine et 2 pincées de sel.

Mettre 2 minutes en fonction EPI.

Étaler avec la spatule dans deux tourtières et laisser lever 1 heure.

Préchauffer le four à 180°.

Mixer le Maroilles coupé en 4 avec 2 œufs et 100 g de crème fraîche et répartir le mélange sur les deux tartes en laissant un bord. Cuire 20 minutes à 180°C (Th 6/180°).

3.14 Pizza Terre Mer



Ingrédients

Pâte pizza de base 30 cm

Garniture
1 tomate
1 poireau
300 g de saumon fumé
1 dl de crème fraîche
100 g de mozzarella
50 g emmental râpé
1 oignon
Câpres
sel
poivre
origan
huile d'olive



Préparation
Pâte pizza de base 30 cm
Préparer la garniture:
1 Mixer vitesse 8 1 mn la tomate avec un peu d'huile et un demi oignon, réserver
Cuire avec un peu d'huile le poireau 20 mn 90°



http://www.cuisine-du-bonheur.fr
mixer vitesse 3 30 secondes au début.
Egoutter le poireau
Replacer au bol, ajouter la crème fraîche, la mozzarella, mixer 3O secondes, vitesse 4, saler poivrer.





Confectionner la pizza
Une fine couche de purée de tomate
Une couche de réduction de poireaux, disposer le saumon fumé
Décorer avec les câpres, et quelques rondelles d'oignons, emmental râpé, éparpiller l'Origan...

Cuire 25 mn four à 220°240° dans le bas du four (1 0mn +15 mn)

En fait, je précuit ma pâte 10mn pour que la garniture déjà cuite et fragile avec le saumon ne soit pas trop cuite sur une pâte molle.

3.15 Pizza à la sardine et aux poireaux



Pour 1 Pizza :

Dans le bol du TM, verser 120 g d'eau tiède, 1/2 CS d'huile d'olive, un peu de sel, 210 g de farine et 1/2 sachet de levure de boulanger déshydratée.

Mélangez 1 min VIT 4.

Lorsque votre boule de pâte est bien formée, étalez-la sur votre plan de travail.

La napper de sauce tomate (j'utilise une briquette de Tomacouli).

Faites cuire la pizza juste nappée de sauce tomate **12 min à four préchauffé à 240℃.**

Ensuite, déposez 8 sardines bien fraîches sur le dessus ainsi que 2 blancs de poireaux émincés.

Emiettez la valeur de 80 à 100 g de fromage frais de chèvre ou de brebis et saupoudrez de romarin.

Enfournez de nouveau pour **8 min environ.**

3.16 Sauce à Pizza

Ingrédients

1 oignon
3 à 4 gousses d'ail
2 petites boîtes de tomates pelées (ou 1 grande)
1 petite boîte de concentré de tomates
1 cc de sucre
3 cc bombées d'herbes à pizza
½ cc poivre
1 cube de bouillon de bœuf
2 cs d'huile d'olive
1 cc de sauce Worcestershire (facultatif)

Préparation

Peler et couper l'oignon en deux, peler les gousses d'ail et mettre le tout dans le robot **5 secondes, vit 5.**

Ajouter l'huile d'olive et cuire **3 mn, 100°, vit 1.**

A la sonnerie, mettre tous les autres ingrédients et **mixer 5 secondes, vit 5.**

Ensuite cuire **10 mn, 100°, fonction sens inverse, mijotée**





3.17 Quiche au potiron



Ingrédients

Pâte feuilletée

Préparation

Faire une pâte feuilletée ou brisée

Préchauffer le four à 220℃

Dans le bol : 500g de potiron et 200g d'eau **25min / fonction sens inverse/100 °.**

Pendant ce temps étaler la pâte à tarte et la recouvrir de 150 à 200g de lardons.

Bien égoutter avec le panier du TM (je garde le jus pour une soupe). Remettre dans le bol

Ajouter: 100g de gruyère râpé, 1cuillère à soupe de farine, 150g de crème fraiche. **10 secondes, vitesse 6**, racler.

Faire tourner **vit 4,** ajouter 3 œufs, laisser tourner 10 secondes.

Faire cuire 30-40 minutes.





3.18 Quiche aux Poissons



Ingrédients

une pâte brisée
différents poissons. Ne pas hésiter à utiliser du poisson surgelé (pavés de saumon, cabillaud...)
oignons
vin blanc
sel
poivre
persil

Pour la pâte :
30 g farine
40 g beurre
2.5 gobelet de lait
3 œufs
crème fraîche (25cl) ou 2 cs crème épaisse
100 g gruyère râpé

Préparation

Faire revenir les poissons avec oignons émincés, sel, poivre, persil et vin blanc secondes.

Disposer la garniture sur la pâte brisée

Dans le bol thermomix, mettre la farine, le beurre, le lait, le sel, le poivre.
Programmer 4 mn à 90°, vitesse4

A l'arrêt de la minuterie, [b]mixer à vitesse 4 et ajouter les œufs, la crème et le gruyère. Remixer quelques secondes.

Répartir le contenu du bol sur la préparation de poissons.

Cuire environ 25 mn. Servir chaud avec une salade verte.

http://www.cuisine-du-bonheur.fr

3.19 Quiche à la bière



Ingrédients

5 g de levure boulanger
250 g de farine
50 g de beurre
150 g de gruyère
1 oignon
1 carotte
33 cl de bière
4 œufs
30 cl de lait
10 cl de crème fraîche
120 g de jambon cuit
120 g de lardons



Préparation

Pâte
Introduire 10 cl d'eau et 5 g de levure boulanger dans le bol, **mélanger 2min30 vit 2 à 37°.**
Ajouter 250g de farine, 50g de beurre et 5g de sel. **Programmer 2min30 fonction épi** puis **10 secondes fonctions sens inverse vit 2.**
Laisser reposer la pâte 1h au frais

Garniture
Râper 150g de gruyère **20 secondes vit 7**, réserver.
Introduire 1 oignon et 1 carotte coupée en tronçons de 3cm dans le bol, **mixer 6 secondes, vitesse 5.**
Ajouter 100g de beurre et faire revenir **5 min à 90° vit 2 fonction sens inverse.**
Ajouter 33cl de bière et laisser mijoter **15min à 100° vit mijotage fonction sens inverse**
Laisser refroidir

Flan
Mettre dans le bol 4 œufs, 30cl de lait, 10cl de crème fraîche, 8g de sel, du poivre et **mélanger 20sce vit 3.**
Disposer sur le fond de tarte le gruyère râpé, 1 mélange de 120g de jambon cuit + 120g de lardons, la garniture à la bière et le flan

Cuisson 35-40min à 210° (th 7)



3.20 Tarte au thon



Ingrédients

160 g de pâte brisée faite au TM
120 g de thon au naturel
500 g de tomates
2 cs de moutarde
60 g d'emmenthal râpé
10 cl de crème fraîche
2 œufs
5 brins de persil
1 pincée de muscade
sel, poivre
1 brin de thym
1 brin de romarin

Préparation

Étaler la pâte dans un moule et la faire cuire à blanc 10 minutes Th°180.

Couper les tomates en rondelles, les épépiner et les saler.

Badigeonner le fond de tarte de moutarde et parsemer de 30g d'emmenthal.

Répartir le thon émietté et les tranches de tomates.

Dans le bol, verser les œufs, la crème, le reste d'emmenthal, le persil, la muscade, sel et poivre. **Mixer 20 secondes, vitesse 7.**

Verser le mélange sur les tomates et parsemer de thym et de romarin émiettés.

Faire cuire la tarte Th7 – 210°.

Servir chaud.

3.21 Tarte aux champignons



Ingrédients

Pour la pâte brisée :
200 g de farine
100 g de beurre
1/2 cc de sel
2/3 de gobelet d'eau

Pour la garniture :
300 g de champignons de Paris
50 g de beurre
50 g de farine
4 gobelets de lait
1 pincée de noix de muscade râpée
1/2 cc de sel
Poivre (4 tours de moulin)
2 œufs
150 g de gruyère râpé

Préparation

Préparer la pâte brisée. Garnir une tourtière beurrée avec la pâte, piquer le fond de place en place avec les dents d'une fourchette.
Faire **cuire 20 min à four moyen 180°C (th6)** . Laisser le four allumé.

Nettoyer les champignons, les passer rapidement sous l'eau et les couper en lamelles. Les mettre dans le panier. A réserver.

Introduire le beurre et la farine dans le bol.
Régler 3 min à 100° VIT 4.

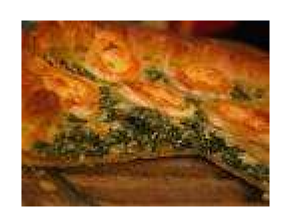
A l'arrêt de la minuterie, ajouter le lait, la noix de muscade, le sel et le poivre. Introduire le panier rempli des champignons.
Régler 10 min à 90° VIT 5.

A l'arrêt de la minuterie, verser les champignons sur le fond de tarte. Ajouter les œufs et la moitié du gruyère râpé dans le bol.
Mixer 10 secondes VIT 8 sans chauffer.

Verser la préparation sur le fond de tarte. Parsemer du reste du gruyère râpé et faire cuire 20 min à four moyen 180°C (th6).



3.22 Tarte aux épinards



Ingrédients

Pour la pâte brisée :
100 g de beurre en morceaux + 1 noisette pour le moule
1/2 cc de sel
200 g de farine (de préférence type 55)
50 g d'eau

Pour la garniture :
400 g d'épinards en branches (frais ou congelés)
150 g d'emmental
150 g de mortadelle
3 œufs + 1 jaune d'œuf
sel
poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180°(th.6). Beurrer et farin er un moule à tarte.

Mettre tous les ingrédients de la pâte brisée dans le bol et mixer 1mn/fonction épi. Racler les bords avec la spatule et mixer quelques secondes à vit.4
Réserver 1/4 de la pâte pour les bandes de décoration. Étaler le reste de la pâte dans un moule à tarte.

Cuire à blanc au four 10mn à 180°(th.6)

Si vous utilisez des épinards frais, laver les feuilles et bien les sécher.

Mettre la moitié des feuilles d'épinards avec tous les ingrédients de la garniture dans le bol, sauf le jaune d'œuf, et mixer 10secondes à vit.4. Ajouter le reste des feuilles et mixer 1mn à vit.4 à l'aide de la spatule. Verser la préparation sur la pâte à tarte.

Etaler la pâte restante et découper des bandes d'1cm de largeur à l'aide d'un rouleau à dents. Décorer votre tarte avec les bandes et les badigeonner de jaune d'œufs en utilisant un pinceau de cuisine.

Cuire au four 35mn à 180°(th.6)

Si vous utilisez des branches d'épinards congelés, décongelez-les à l'avance et bien les presser afin qu'ils ne rendent plus d'eau lors de la cuisson sur la pâte.



3.23 Tarte aux légumes de printemps



Ingrédients

1 botte oignons nouveaux
1 botte carottes nouvelles
2 œufs
1 botte petits navets
3 petites pommes de terre nouvelles
50 g fèves écossées
1 bouquet ciboulette
2 cs fleurette
1 pincée noix muscade + sel + poivre
Pâte
1 cs lait
4 cs huile olive
1 jaune d'œuf
40 g beurre
120 g farine

Préparation

Dans le bol, mettre tous les ingrédients de la pâte et régler **1mn épi,** sortir et réfrigérer 30mn, en foncer un moule et réfrigérer 30mn.

Éplucher et laver les légumes, couper en petits morceaux. Les introduire dans le bol, **mixer 6secondes. vit.3** et verser la moitié des légumes dans le panier et l'autre dans le bol.

Ajouter l'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **20mn à 100° vit.4.** A arrêt minuterie, égoutter tous les légumes et réserver.

Préchauffer le four à 180°.

Battre œufs, crème, lait, muscade, sel et poivre dans le bol **10secondes vit6.**

Sur la tarte, verser les légumes et mélange précédent puis enfourner 40mn. Servir avec de la ciboulette ciselée.



3.24 Tarte aux poireaux



Ingrédients

Pate brisée
1 botte de poireaux
2 œufs
30 g d'huile d'olive
100 g de crème fraiche épaisse
1 cc de gaines de cumin

Préparation

Préparer la pate brisée

Couper les poireaux en morceaux et les mettre dans le bol avec le cumin et l'huile d'olive

Cuire **4 mn vit 2 sens inverse**

Ajouter 200g d'eau salée

Cuire 15 mn vit 2 sens inverse

Egoutter en fin de cuisson puis ajouter les œufs et la crème, remuer la préparation **30 s vit 2 sens inverse.**

Verser la préparation sur la pate brisée dont le fond a été piqué par une fourchette.

Mettre au four à 180°(préalablement chauffé) penda nt 45 mn jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Vous pouvez la manger chaude ou froide avec une salade et un petit verre de vin rosé bien frais.



3.25 Tortillas de Patatas



Ingrédients

100 g d'huile d'olive
100 g d'eau
200 g d'oignons (hachez les en petits morceaux)
400 g de pommes de terre (coupées en rondelle fines)
6 œufs
sel

Préparation

Mettre dans le bol l'huile et l'eau. Programmer **3 minutes, Varoma, vit 1.**

Mettre le "couteau papillon" (je ne sais pas comment on dit en français). Ajouter vos pommes de terre, oignons, sel et programmer **12 minutes, Varoma, vit 1.** Réserver dans un égouttoir

Sans laver le bol, mettre les œufs et le sel et mélanger pendant **10 secondes, vitesse 3.**

Incorporer vos pommes de terre dans le bol avec les œufs et laisser reposer jusqu'à ce que vous décidiez de faire votre omelette.

Choisissez une poêle. Ici en Espagne, chaque famille garde sa poêle à omelette seulement pour cette occasion. Elle ne doit pas être abimée. Elle ne doit pas non plus être trop grande parce que nous devrons retourner l'omelette à l'aide d'une assiette.

Mettre un peu d'huile. Quand l'huile est chaude, ajouter votre mélange feu moyen.
Quand vous voyez que l'omelette commence à être compacte, vous la retournez avec une assiette. (Il faut qu'elle soit bien compacte sinon vous ne pourrez pas la retourner) et faite cuire de l'autre côté.

Voila! Vous avez votre diner. Vous pouvez la manger chaude, tiède ou froide avec de la mayonnaise.

3.26 Tourte au fromagé

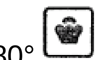


Ingrédients

30mn réalisation – 2h repos pâte - 45mn cuisson – 4 personnes

260 g farine
120 g beurre
250 g fromage chèvre frais caillé
175 g sucre semoule
6 œufs
50 g lait
1 pincée sel
1cc vanille

Préparation

Préchauffer le four th.180°  .

Dans le bol, placer le fouet, verser farine, 100g beurre, sel, 1 gobelet d'eau et régler **1mn épi**. Laisser reposer 2h, en plaque et au frais.

Dans le bol, mélanger fromage, 125g sucre et le lait et mixer **20secondes. vit.4**, ajouter les jaunes d'œufs un à un, le reste de farine et la vanille.

Battre les blancs en neige avec le reste du sucre en poudre **4mn vit3** et incorporer au reste de la préparation.

Foncer de pâte, brisée et piquée, un moule arrondi préalablement beurré et verser la préparation par dessus. Enfourner 45mn.

Démouler avant refroidissement total. L'intérieur doit être moelleux et la surface croûtée brune, presque noire.

Le Tourteau se déguste froid accompagné d'un Pineau des Charentes.

Variante : Tourteau fromagé
30mn réalisation – 2h repos - 45mn cuisson – 4 personnes

160g farine + 80 g beurre + 250 g fromage chèvre frais caillé
175 g sucre semoule + 6 œufs + 50 g lait + 1 pincée sel + 1 cc vanille

Préchauffer le four th.180°  .

Dans le bol, verser farine, beurre, sel, 1 gobelet d'eau et régler **1mn épi**.

Foncer le moule arrondi de la pâte épaisse de 2cm, piquée et retournée.



Placer le fouet dans le bol, battre les blancs en neige **4mn vit3.** Ajouter fromage, sucre et lait en fouettant **vit.3**.

Verser dans le moule. Laisser lever 2h dans une pièce tempérée.

Enfourner 45mn. Démouler avant refroidissement total. L'intérieur doit être moelleux et la surface croûtée brune, presque noire.

Le Tourteau se déguste froid accompagné d'un Pineau des Charentes.

3.27 Pizza 4 fromages



Ingrédients

200 g d'eau
50 g d'huile
1 cc de sel
20 g de levure fraîche pressée
400 g de farine

Pour la couverture :
100 g de chaque fromage au goût.

Préparation

Pâte :
Mettez dans le bol les liquides et le sel et programmez 1minute à 40ºC, vitesse 2 (si vous utilisez de la levure de boulangerie sèche, programmez seulement 30 secondes, ajoutez ensuite la levure et mélangez 15 secondes, vitesse 3).

Ajoutez la farine et la levure pressée et malaxez 1 minute en vitesse épi.

Retirez la pâte du bol avec les mains huilées.

Laissez reposer la pâte 1/2 heure avant de l'étaler.

Étalez la pâte très finement (dans le four son volume augmente), sur le plateau du four bien lubrifié avec huile.

NOTE : Si vous souhaitez faire le double de quantité de pâte, programmez 3 minutes à vitesse épi et aidez-vous avec la spatule.

Couverture :
Râper les fromages choisis, un par un, dans le Thermomix et réservez-les.

Si vous mettez du bleu, coupez-le à main.

Disposez les fromages sur la pâte, en les séparant les uns des autres. Pour cela vous pouvez vous aider avec un bristol ou avec une règle, pour éviter qu'ils ne se mélangent.

Mettre dans le four, préchauffé à 225º pendant 15 à 25 min.



3.28 Pizza aux légumes



Ingrédients

Pâte :
50 g d'huile d'olive,
50 g de matière grasse (ici, ils utilisent la graisse de porc),
100 g d'eau,
1 cc de sel,
1 noix de levure pressée ou 1 sachet de levure du boulanger en poudre,
300 g de farine,
1 pincée de sucre.

Garniture :
100 g d'huile d'olive,
100 g de courgettes en rondelles,
100 g d'oignons en rondelles,
100 g de poivrons verts,
100 g de poivrons rouges,
1 cc de piment doux et sel mélangés.

Préparation

Préchauffer le four à 250ºC

Pâte : Mettre l'huile, la graisse, l'eau et le sel dans le bol et programmer 30 secondes à 40ºC, vit.2 (si vous utilisez la levure en poudre, la rajouter à ce moment-là et programmer en vit.4 au lieu de vit.2).

Incorporer la levure, la farine et le sucre et mélanger 15 à 20 secondes à vit.6.

Mettre la pâte sur une plaque à four légèrement huilée et l'étirer très finement avec les mains huilées.

Mettre dans le bol tous les ingrédients de la garniture et triturer quelques secondes, vit.3 1/2.

Couvrir la pâte avec la préparation, baisser la température du four à 225ºC et enfourner de 15 à 20 minutes.



3.29 Pizza Calliope

Ingrédients

15mn réalisation – 15 à 30mn pose – 10 à 15mn cuisson

Pâte:
1 gobelet lait
1 gobelet d'eau à température ambiante
10 g levure boulanger
350 g farine
½ cc sel
1 cs huile d'olive

Garniture:
250 g fromage doux à pâte molle
1 tomate
parmesan
150 g roquette
2 tranches jambon de Parme
huile d'olive

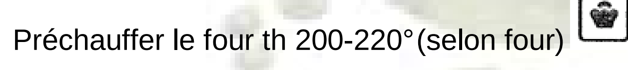
Préparation

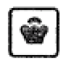
Dans le bol, verser lait, eau, levure et régler **15secondes vit6.**

Ajouter farine, sel, et mixer **15secondes vit5 puis 1mn épi.**

Sortir la pâte du bol et la pétrir un peu à la main pour la durcir (comme la pâte à pain) et séparer en 2 boules de valeur égale.

Etaler une boule en pâte fine, au rouleau, de la taille de la plaque ronde à pizza et la laisser reposer environ 15 à 30mn selon saison.



Préchauffer le four th 200-220°(selon four)  .

Garnir la pâte, à l'aide d'une spatule, du fromage et enfourner 10 à 15mn.

Sortir la pizza du four, sur le fromage chaud disposer autour sans serrer les rondelles de tomate + par-dessus la pizza entière, parsemer la roquette + disposer les tranches de jambon + parsemer de petits morceaux de parmesan, verser un filet d'huile d'olive et consommer.



3.30 Pizza Parmentier



Ingrédients

15mn réalisation – 15 à 30mn pose – 10 à 15mn cuisson

2ème boule de pâte à pizza
400 g pommes de terre Roseval
2 gousses d'ail
1 branche de romarin frais
sel
poivre
huile d'olive

Préparation

Etaler une boule en pâte fine, au rouleau, de la taille de la plaque ronde à pizza et la laisser reposer environ 15 à 30mn selon saison.

Préchauffer le four th 200-220° (selon four)  .

Détailler les Roseval, non épluchées, lavées et séchées en fines lamelles et verser dans un saladier.

Ajouter l'ail en lamelles, romarin effeuillé et couper grossièrement, sel, poivre, 2CS filets d'huile d'olive et mélanger.

Verser sur la pâte et enfourner 10 à 15mn et déguster.

*** L'idéal est de préparer celle-ci quand l'autre cuit.
*** On peut aussi varier la garniture telle que ci-dessous.



3.31 Pizza de pommes gratinées au parmesan



Ingrédients

15mn réalisation – 25mn cuisson – 4 personnes

Pâte:
1 cs huile olive
1 gobelet lait température pièce
½ cc sel
1 gobelet d'eau température pièce
10 g levure boulanger
350 g farine

Garniture:
6 pommes Granny Smith
1 gousse ail
3 cs huile olive
150 g parmesan râpé
2 cs basilic frais ciselé
sel
poivre

Préparation

Préchauffer le four th. 210° .

Dans le bol, verser huile, lait eau et levure. Mixer **15secondes. vit.6.**
Ajouter farine et sel, mixer **15secondes. vit.5** puis, régler **1mn pétrin.**
Fleurer la plaque allant au four et la foncer de la pâte.

Eplucher, hacher l'ail et le faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive environ 5mn à feu doux en remuant de temps en temps. Réservez.
Eplucher, ôter le trognon des pommes et les détailler en rondelles.

Napper la pâte du mélange huile-ail, ajouter les pommes, assaisonner et parsemer le parmesan. Laisser lever 5mn, à température ambiante, et enfourner 20mn. Dés la sortie du four, parsemer de basilic ciselé. A consommer avec du Saumur blanc (Val de Loire).



3.32 Tarte allégée aux légumes



Ingrédients

200g de carottes
1 poireau
1 fenouil
200 g d'oignons
100 g de haricots verts
½ boîte tomates pelées
œufs
2 cs de crème fraîche allégée
sel
poivre
2 cs de persil haché
2 cs de ciboulette hachée

Préparation

Préchauffer le four Th 5 (180°)

Peler, laver, râper grossièrement les carottes,

En julienne, couper poireau, fenouil, oignons, haricots verts,

Blanchir la julienne de haricots verts 10mn, égoutter et laisser tiédir,

Déposer tous les légumes dans moule à manqué garni d'1 feuille de cuisson,

Battre les œufs et ajouter la crème, les herbes, le sel et le poivre,

Verser sur les légumes et cuire 35mn.

Mixer les tomates pelées, l'origan, sel, poivre et servir accompagné de la tarte.



3.33 Quiche M. Seguin



Ingrédients

250 à 350g bûche chèvre frais
3 œufs
100 g farine
1 pincée poivre moulin
10 g beurre
½ litre de lait
100 g gruyère râpé
½ pincée sel
romarin ou basilic

Préparation

Préchauffer le four th. 220° .

Dans un saladier, battre les œufs en omelette, ajouter lait, œufs, farine, gruyère, et poivre.

Détailler le fromage de chèvre en rondelles épaisses.

Verser l'appareil dans le moule, puis y déposer les rondelles de chèvre saupoudrer de romarin frais effeuillé.

Enfourner 30mn environ. Si basilic ciselé remplace romarin frais, le saupoudrer maintenant.

*** Possibilité avec pâte brisée que l'on cuira 15mn à blanc avant de verser l'appareil.



3.34 Quiche aux poireaux



Ingrédients

5mn réalisation – 33mn cuisson – 6 personnes

1 pâte brisée
500 g blancs de poireaux
3 œufs
400 g crème fraîche
40 g beurre
sel
poivre

Préparation

Préparer la pâte, en foncer un moule de 25cm **Ø**, la piquer à la fourchette et réfrigérer 1heure.

Préchauffer le four 20mn th. 200°  .

Nettoyer, éplucher et émincer les poireaux.

Les cuire verser dans le bol avec le beurre, régler **3mn vit.5 à 90°C** .

Ajouter œufs, crème, sel, poivre et mélanger **1mn vit.1**.

Verser sur la pâte, enfourner et cuire 30mn.

Servir la quiche chaude avec une petite salade assaisonnée d'olive et de vinaigre balsamique.

3.35 Quiche sans pâte

Ingrédients

3 œufs
5 gobelets de lait
100 g de farine
100 g de gruyère
4 tranches de jambon
Sel et poivre

Préparation

Introduire tous les ingrédients dans le bol excepté le jambon

Mixer 30 secondes / Vitesse 9

Beurrer un moule à manqué

Déposer le jambon coupé en dés

Vider le contenu du bol dans le moule

Faire cuire 40 minutes au four chaud 210℃ thermost at 7





3.36 Quiche au saumon et aux poireaux

Ingrédients

Pâte
220 g de farine
110 g de beurre
3 ou 4 gobelets d'eau
Sel
(Facultatif : haricots secs pour la pré-cuisson de la pâte)

Garniture
110 g de saumon fumé en petits morceaux
180 g de poireaux
200 g de crème fraîche
2 échalotes
30 g d'huile d'olive
Sel et poivre

Préparation

Mettre les échalotes dans le bol

Mixer 20 secondes / Vitesse 4 / Préchauffer le four à 210℃

Mettre les ingrédients de la pâte dans le bol

Mixer 50 secondes / Vitesse « épi »

Etaler la pâte dans un moule (27cm) préalablement beurré et la piquer avec une fourchette

Facultatif : Couvrir de feuille alu et verser les haricots secs au-dessus pour que la pâte ne monte pas

Mettre la pâte au four pendant **15 minutes**, **puis retirer la feuille alu et les haricots et faire cuire 10 minutes**

Pendant la cuisson de la pâte préparer la garniture

Mettre dans le bol l'huile d'olive

Régler 1 minute / 80℃ / Vitesse 1

A l'arrêt, ajouter les poireaux, fendus en deux et coupés en tronçons par l'orifice du couvercle

Ajouter les petits morceaux de saumon

Mixer 10 secondes / Vitesse 1

Verser la préparation sur la pâte étalée



http://www.cuisine-du-bonheur.fr
Mettre dans le bol les 2 œufs, la crème fraîche, le sel et le poivre

Mixer 10 secondes / Vitesse 5

Verser la préparation sur la quiche

Faire cuire au four 20 minutes / 210℃



3.37 Tarte au thon light



Ingrédients

Préparation : 15 mn
Cuisson : 30 mn

pour 6 personnes :

1 pâte feuilletée
200 g de fromage blanc battu
250 g de thon en boîte à l'eau salée
1 petit oignon
un petit bouquet de persil
1 cc de farine

Préparation

Etendez la pâte, disposez dans un moule et piquez-la avec une fourchette.

Mettre dans le bol tout les autres ingrédients 2 minutes vitesse 4. Disposez ensuite le tout sur la pâte.

Enfournez à 220℃ (thermostat 7) pendant 30 mn envi ron et servez chaud.



3.38 Pizza à la sardine

Ingrédients

1 kg de petites sardines
le jus d'1 citron
4 tomates mûres et fermes
huile d'olive
1 cs de persil
1 pincée de sel

Pâte:
200 g de farine
100 g d'eau
300 g d'huile d'olive
1 cc de levure
1 cc de sel
1 pincée de sucre

Préparation

Enlever les têtes, arêtes des sardines ; les étriper et enlever les filets que vous mettrez à macérer 1 heure dans le jus de citron

Peler les tomates, les épépiner et les mettre à l'envers sur du papier absorbant pour les égoutter. Les mettre dans le bol et mixer 20 secondes, vitesse 4 avec le sel. . Remettre à égoutter et réserver.

Mettre dans le bol lavé et séché tous les ingrédients de la pâte et programmer 15 secondes, vitesse 4.

Préchauffer le four à 200°

Etaler la pâte et en couvrir un moule beurré et fariné. Ø Etaler le coulis de tomates sur lequel vous laisserez tomber un filet d'huile d'olive. Disposer ensuite les sardines, remettre un filet d'huile d'olive

Mettre au four 20 minutes, 200°

A la fin de la cuisson, saupoudrer de persil finement ciselé.



3.39 Quiche au chorizo et aux poivrons rouges

Ingrédients

1 rouleau de pâte brisée
250 g de chorizo
300 g de poivrons rouges charnus
½ gobelet d'huile d'olive
3 jaunes d'œufs
2 œufs entiers
1 gobelet ½ de lait
1 gobelet ½ de crème liquide.
sel
poivre

Préparation

Faire cuire la pâte à blanc à 180° pendant 7 ou 8 minutes.

Mixer grossièrement le chorizo quelques secondes, vitesse 3. Déposer les morceaux sur la pâte précuite.

Couper les poivrons en rondelles, les déposer dans le bol et programmer 10 minutes, vitesse 1, température Varoma, sans le gobelet.

Les étaler sur le chorizo.

Dans le bol, verser tous les autres ingrédients quelques secondes, vitesse 2 jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Verser la préparation sur le chorizo et les poivrons et mettre au four à 180°. Surveiller la cuisson ; la pâte devra être bien dorée.



3.40 Quiche aux poireaux et Serrano

Ingrédients

1 pâte brisée
200 g de Gouda
200 g de jambon Serrano
400 g de poireaux
200 ml d'eau
2 gobelets de crème fraîche
4 œufs
sel
poivre
noix de muscade

Préparation

Etaler la pâte brisée et la précuire au four à 180° durant 10 à 15 minutes.

Mettre dans le bol de l'appareil le fromage et mixer 5 secondes, vitesse 8. Réserver

Verser le jambon et mixer de la même façon. Réserver

Laver les poireaux, les couper en rondelles fines et les mettre dans le panier de cuisson.

Verser l'eau dans le bol de l'appareil et y insérer le panier. Fermer le couvercle.

Programmer 15 minutes, 100° vitesse 1.

Egoutter les poireaux et les placer sur la pâte précuite.

Verser dans le bol lavé la crème, les œufs, le sel, le poivre, la noix de muscade, le jambon et le fromage. Mixer 5 secondes, vitesse 4.

Verser la préparation sur les poireaux et mettre au four 50 à 60 minutes T°180



3.41 Notes



4 Crêpes et galettes



4.1 Salées



4.1.1 Galettes de sarrasin aux poireaux & champignons



Ingrédients

4h avant - mn réalisation - mn cuisson – 4 personnes

Pâte à galettes:
150 g farine Sarasin
100 g farine froment
¼ litre eau
¼ litre lait
pincée gros sel Guérande

Garniture:
6 gros champignons de Paris
sel + poivre
huile
Blanc de 2 gros poireaux
½ l crème fraîche
250 g lardons fumés

Préparation

Mettre tous les ingrédients de la pâte dans le bol et mixer **20secondes vit9.**

Laisser reposer 3 à 4h dans un saladier recouvert.

Dans poêle à crêpes, cuire les galettes sur les 2 faces (environ 2 galettes par personne).

Réserver dans une assiette, posée sur une assiette d'eau chaude, recouvrir les galettes d'un papier alu pour garder au chaud.

Brosser et émincer les champignons et les faire suer avec un peu d'huile et assaisonner.

Emincer les blancs de poireaux en julienne et les faire suer, quelques mn, à la poêle Tefal et réserver.

Toujours dans la poêle Tefal, faire suer les lardons quelques mn seuls puis, ajouter champignons et poireau. Ajouter crème fraîche, bien mélanger, rectifier l'assaisonnement et réserver.

Réchauffer chaque galette individuellement ; à la 2ème face, répartir 1/8 de la préparation, bien la répartir au centre sur les 2/3 de la galette et replier la galette sur elle-même, sur les 2 côtés horizontaux, puis verticaux et servir chaud.



4.1.2 Galettes bretonnes



Ingrédients

mn réalisation - mn cuisson – 4 personnes

250 g farine sarrasin
sel
2 œufs
½ litre eau froide
40 g beurre fondu

Préparation

Mettre tous les ingrédients de la pâte dans le bol et mixer **20secondes vit9.**

Laisser reposer 2h dans un saladier recouvert.

Dans poêle à crêpes Tefal, cuire les galettes, aussi fines que possibles, sur les 2 faces.

Réserver dans une assiette, posée sur une assiette d'eau chaude, recouvrir les galettes d'un papier alu pour garder au chaud.

*** Garnir selon goût : viande hachée, saucisses, roquefort, fromage râpé, jambon blanc, œuf frit, champignons, lardons ou simplement au beurre ½ sel.





4.1.3 Notes



4.2 Sucrées



4.2.1 Banane en Crêpe



Ingrédients

mn 10 réalisation - mn 10 cuisson – 4 personnes

3 bananes
10 cl de crème fraîche liquide
6 œufs
70 g de beurre
50 g de raisins secs
60 g de sucre en poudre
10 cl de rhum

Préparation

Faites macérer les raisins dans le rhum.

Pelez et coupez les bananes en rondelles.

Dans une poêle antiadhésive, faites caraméliser 30g de beurre avec 40g de sucre. Ajoutez les bananes et les raisins.

Battez les œufs avec le reste de sucre et la crème.

Faites fondre une noisette de beurre dans une petite poêle, type blinis par exemple. Ajoutez le 1/4 des bananes et un peu de préparation aux œufs pour les recouvrir. Faites cuire à feu doux jusqu'à ce que la pâte soit prise. Retournez la crêpe épaisse ainsi formée. Laissez cuire 1 minute de l'autre côté.

Préparez de la même façon 3 autres crêpes. Servez tel quel ou avec quelques fraises fraîches coupées en morceaux.



4.2.2 Crêpes



Ingrédients

1h avant - mn 5 réalisation - mn 5 cuisson – 4 personnes

50 cl de lait
0,5 cc de sel
250 g de farine
3 œufs
2 cs d'huile ou beurre fondu

Préparation

Mettre la farine tamisée dans la terrine et faire un puits au centre (comme pour un volcan).

Verser dans la cavité la moitié du lait. Mélanger progressivement les ingrédients à la spatule en bois pendant 2 ou 3 minutes

Ajouter les œufs entiers battus en omelette.

Incorporer ensuite le sucre, le sel, la matière grasse et le parfum.

Ajouter alors le reste de lait et ajuster la texture (la pâte doit être fluide). Laisser reposer 1 heure si possible, 30 minutes mini.





4.2.3 Crêpes chinoises

Ingrédients

mn 15 réalisation - mn 3 cuisson – 4 personnes

2 cs de beurre
3 tasses de farine de blé
huile de maïs
0,5 cc de kirsch
2 œufs
1/2 tasse de sucre en poudre
Verre de vin blanc

Préparation

Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir.

Battez les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient épais et d'une teinte citron.

Incorporez petit à petit le beurre liquide au vin et au kirsch.

Ajoutez progressivement la farine.

Chauffez l'huile de maïs dans une friteuse (elle ne doit pas dépasser en quantité le 1/3 de la hauteur de la friteuse).

Avec les doigts trempés dans de la farine prenez de la pâte en petites quantités.

Etendez celle-ci pour former une fine crêpe. Faites-la frire dans l'huile de maïs jusqu'à coloration brune.

Retournez la crêpe de l'autre côté pour bien terminer la cuisson.

Egouttez sur papier absorbant.

Servez avec un thé au jasmin.



4.2.4 Notes



5 Viandes

5.1 Bidouburgers



Ingrédients

pain
1 cs de sauce
salade
viande
tomate
sauce
pain

Préparation

Dans le bol :
Persil
2secondes vit7
Réserver

Dans le bol :
3 oignons nouveaux
3secondes vit5

Ajouter :
300g de viande de bœuf ou cheval haché
la moitié d'une boite de fromage frais au poivre (rondelé ou boursin)
1 cc de moutarde
2 cs de persil réservé
8secondes/fonction sens inverse/vit3.5

Faire 4 boules.

Rincer le bol et y mettre :
le reste de fromage frais au poivre
3 cs de crème fraiche
1 cc de moutarde
4min/70°vit1

Dans une poêle, faire chauffer 1 cs d'huile, aplatir les boules de viande, poêler 3 min.

Mettre sous le grill 4 pains à hamburger ouverts.

Trancher une tomate

Monter les hamburgers :
Servir sans attendre



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

5.2 Bœuf-carottes



Ingrédients

800 g de bœuf (bourguignon ou gite) coupé en dés
3 carottes
thym, laurier
1 oignon
2 gousses d'ail
1 cube de bouillon de bœuf allégé
vin rouge type Sidi Brahim
sel poivre
1 cs huile d'olive vierge
20 g de farine



Préparation

Mixer l'ail et l'oignon **5 secondes VIT 5**

Incorporer l'huile et **cuire 5 mn 100°VIT 1**

Eplucher les carottes et les couper en rondelles

Incorporer la viande et les carottes avec les autres ingrédients et mettre le vin rouge pour couvrir la viande.

Cuire 45 mn 100°VIT mijotée fonction sens inverse



5.3 Boulettes de porc veau



Ingrédients

400 g de viande porc et veau à hacher
1 oignon
1/4 de baguette secondes ou pain viennois
1 œufs
1 poignée de cèpes
sel
poivre

2 oignons ou un très gros
2 gobelet de vin blanc
2 gobelets d'eau et 1 bouillon de volaille
1 feuille de laurier
quelques lamelles de cèpes

Préparation

Casser la baguette, la **mixer 30 secondes vit 10,**

couper la viande en cubes de 2 cm **10 secondes vit 6.5,** réserver.

mixer l'oignon et les cèpes **8 secondes vit 5**, ajouter l'œufs, la viande et le pain **20 secondes vit épi**

Dans le bol mettre 2 c à soupe d'huile d'olive et un oignon gros ou deux petits émincé **cuire vit 1 sens inverse Varoma 8 minutes** sans gobelet

ajouter 2 gobelet d'eau et 2 gobelets de vin blanc et un bouillon de volaille

façonner les boulettes, les mettre dans le panier (au fond on peut ajouter quelques lamelles de cèpes), insérer une feuille de laurier.

Mettre le panier dans le bol, fermer mettre **vit 1 fonction Varoma 35 mn** sans couvercle

à la fin de la cuisson : mettre les boulettes dans un plat au chaud, **mixer la sauce** à l'oignon, rectifier sel et poivre.



5.4 Boulettes sauce légumes



Ingrédients

Pour les boulettes:
500 g de viande hachée (porc)
1 œuf
persil
2 ails
300 g pain

Pour la sauce:
50 g d'huile d'olive
2 carottes
1oignon
2 tomates pelées
50 g de vin blanc
500 g d'eau

Pour le Varoma:
Pommes de terre

Préparation

Mettre le pain, l'ail le persil **20 a 30 secondes vit5 à 10**

Ajouter la viande et l'œuf **10 secondes vit6**

Former les boulettes et les placées dans le panier. Réserver

Mettre dans le bol les légumes pour la sauce **5 secondes vit 5**

Ajouter l'huile **8 min Varoma vit1**

Ajouter le vin l'eau, placer le panier, puis fermer le bol

Préparer les pommes de terre puis placer le Varoma



5.5 Chili con carne



Ingrédients

400 g de steak
200 g de veau
100 g de lardons fumés
230 g de haricots secs rouges
1 poivron rouge
2 oignons, 2 gousses d'ail
1 boîte de tomates pelées (400 g)
1 cs de concentré de tomates
3 cc de cumin
1 pincée de piment de Cayenne
1 cc de paprika doux en poudre
3 cs d'huile d'olive
sel, poivre

Préparation

Dans la cocotte, verser 1.5 litre d'eau froide, ajoutez les haricots secs et portez à ébullition. Faites cuire 7 min. Fermez la cocotte.
Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire 16 min.

Dans le bol du TM :

Hachez le veau, le steak et les lardons. A réserver.

Pelez et hachez les oignons, épépinez le poivron et coupez-le en dés.

Pelez les gousses d'ail et réduisez-les en purée.

Égouttez les haricots et mettez-les de côté.

Dans le bol nettoyé, faites revenir les oignons, l'ail, le poivron rouge et les tomates égouttées (gardez le jus) dans l'huile d'olive.
7 min à 80°VIT 2.

Ajoutez les petits lardons et laissez blondir.
Ajoutez le steak, le veau, les épices et les haricots.
Versez 300 g d'eau, le concentré de tomates et le jus des tomates.

Quelques secondes pour remuer le tout **VIT Mijotée Fonction sens Inverse** ou VIT 1 pour le TM21. Salez et poivrez selon votre goût.

Cuire 35 min à 100°VIT mijotée, Fonction Sens Inve rse pour le TM31. Et VIT 1 pour le TM21.



Goûtez et si la cuisson n'est pas suffisante, remettre 5 à 10 min....

5.6 Couscous de viande aux légumes Safrane Marocain



Ingrédients

500 g d'agneau gigot coupé en morceaux
3 carottes en tronçons
1 courgette en tronçon
1 navet en tronçon
1 petite boite de pois chiche épluchés
100 g de raisins secs
30 g de sucre semoule
20 g de sel
1/2 cc de poivre
1 dose de safran
500 g d'eau
40 g d'huile
1 poignée de coriandre fraiche hachée
1 poignée de persil frais haché
1 cc de gingembre
1 cs de cannelle
500 g de couscous
beurre
2 oignons émincés avec le couteau

Préparation

Hacher la coriandre et le persil 5 secondes vit 8 et réserver.

Mettre dans le TM: l'huile, la viande en morceaux, le sel, le poivre, le safran et faire revenir **5 min à 100° sens inverse vitesse mijotage.**

Rajouter les deux oignons émincés en lamelles et faire revenir **5 min à 100° vitesse mijotage.**

Ajouter les légumes coupés en tronçon (carottes, navets), le persil et la coriandre, 1 CS de cannelle, 1 cuillère à café de gingembre en poudre et 500g d'eau.

Faire **cuire pendant 30min à Varoma fonction sens inverse vitesse mijotage.**

Pendant ce temps, préparer le couscous (500 g).

Mettre le couscous dans un saladier avec du sel et de l'huile. Bien frotter et remplir d'eau froide. Bien laver le couscous pour enlever l'amidon, puis enlever l'eau et laisser gonfler.



Rajouter les courgettes au bout de 10mns de cuisson.

Au bout de 15mn de cuisson de la viande, égrainer le couscous et le mettre **dans le Varoma**. Rajouter les raisins secs, et 30g de sucre semoule dans le bol, puis poser le Varoma.

A 7mn de la fin de la cuisson, rajouter les pois chiches épluchés et finir la cuisson.

Remettre la gaine de couscous dans un saladier, ajouter le beurre et mélanger.

Servir le couscous et les légumes dans des assiettes et napper avec la sauce.

Astuce Dessert: Mettre le couscous restant en dôme sur une assiette, napper de 50g de sucre glace et 1 bonne cuiller de cannelle par dessus





5.7 Côtelettes d'agneau sur un lit de pommes de terre



Ingrédients

1 kg de côtelettes d'agneau
1 kg de pommes de terre épluchées
3 gousses d'ail
persil
pain dur
huile d'olive
sel, poivre

Préparation

Mettre dans le bol le pain dur (quelques morceaux), l'ail et le persil (j'ai mis du thym) : **30 s; V turbo**. Réserver

mettre les pommes de terre en rondelles dans le bol et **hacher : 6 s, V : 3,5.** A faire en deux fois.

Préparer la plaque du four (papier aluminium) et huilez là. Installer les pommes de terre hachées.
Les assaisonner et les saupoudrer avec une partie du pain à l'ail.

Saler et poivrer les côtelettes, les huiler avec le pinceau et coucher les sur le lit de pommes de terre.

Couvrir les côtelettes avec le reste du mélange du pain, arroser d'un peu d'huile et introduire la plaque dans le four préchauffer : 200°, 35-40 mi nutes



5.8 Escalopes de veau en surprise



Ingrédients

Cuisson à la poêle 6/8 min

350 g d'escalopes de veau
1 œuf
1 oignon
1 gousse d'ail
50 g de tomate épinée
40 g de gruyère râpé allégé
3 branches de persil
1 cs de parmesan
sel poivre

Préparation

Mettre tout les ingrédients dans le bol et mixer 20 secondes à vit 9 puis 10 secondes à vit 6

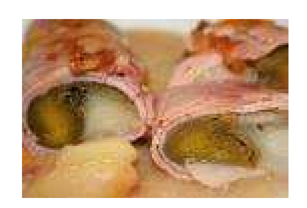
faire des galettes avec le mélange et faire cuire les galettes dans du beure ou margarine à feu vif pour coloré puis à feu doux 3/4 min sur chaque face.

On peut remplacer le veau par du poulet ou du poisson et la tomate par un hachis de champignons, et le persil par de la coriandre, du cresson...





5.9 Gratin de porc aux poireaux



Ingrédients

50 g de gruyère
10 g d'huile
400 g de filet mignon de porc
500 g de blancs de poireaux
50 g d'oignons
100 g de pomme de terre
1 gobelet de vin blanc secondes
1 gobelet de lait
1 gobelet d'eau
2 gousses d'ail, sel, poivre
1 cc de feuilles de sauge

Préparation

Mettre le gruyère.

Mixer par quelques pressions de Turbo. A réserver.

Découper le filet de porc en morceaux de 2 cm environ.

Faire revenir la viande 3 min à 100° VIT 1 + spatul e. Réserver.

Poireaux en tronçons, l'oignon coupé en 4, la pomme de terre coupée en gros morceaux.

Les mixer 40 secondes VIT 4 + spatule.

Ajouter le vin, le lait et 1 gobelet d'eau dans le bol avec la viande, l'ail, le sel et le poivre ainsi que la sauge.

Cuire 10 min à 100° VIT 1 1/2 + spatule.

Cuire 10 min à 100° VIT 1 de nouveau.

Préchauffer le four Th. 7.

Mettre la viande et les légumes dans le plat (veiller à ne pas vider directement le bol et ne garder qu'1 gobelet de jus de cuisson).

Saupoudrer de gruyère râpé.

Cuire au four 15 min.



Faire ensuite gratiner le plat sous le grill.



5.10 Kefté (keftédes) Recette libanaise



Ingrédients

500 g bœuf haché
1 oignon
1 œuf
huile d'olive
muscade
sel
origan
80 g chapelure ou pain rassis
persil plat ciselé
poivre

Préparation

Dans le bol, mettre tous les ingrédients (2 cs huile d'olive) et hacher 30secondes vit5.

Se mouiller les mains sous l'eau très froide et former de petites boulettes allongées.

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir les boulettes pendant 10mn, en les roulant pour qu'elles dorent de tous côtés.





5.11 Osso bucco



Ingrédients

500 g de viande de veau (jarret + maigre)
1 oignon
1 à 2 tomates (j'ai mis 1,5)
1 branche de céleri (que je n'ai pas mis)
35 g de concentré de tomates
20 g d'huile d'olive
50 g d'eau
50 g de vin blanc secondes
1/2 tablette de concentré de bouillon
3 à 4 gousses d'ail
1 bouquet garni
1 cs de farine
sel et poivre

Préparation

Couper la viande en morceaux d'environ 2 cm.
(personnellement, j'ai fait le choix de toujours faire revenir la viande. Je trouve que ça a plus de saveur et une belle couleur)

Introduire l'oignon coupé en deux et les gousses d'ail et mixer 5 secondes, vit 5.

Ajouter l'huile d'olive et programmer 4 mn, 100°, v it 1.

A la sonnerie, ajouter la viande (revenue ou pas) dans le bol en disposant les morceaux d'os en dernier, sur le dessus. Programmer 5 mn, 90°, fo nction sens inverse, vit mijotage.

A l'arrêt de la minuterie, saupoudrer de farine et mélanger avec la spatule pour disperser la farine. Programmer 5 mn, 90°, fonction sens inverse , vit mijotage.

A la sonnerie, ajouter les tomates coupées en quatre, la branche de céleri coupée en morceaux et le reste des ingrédients et régler 45 mn, 90°, fonction sens inverse, vit mijotage.

Servir avec du riz.



5.12 Pain de veau aux champignons



Ingrédients

Pour 4 personnes

300 g de veau
3 œufs
1 gobelet de lait 1/2écrémé
200 g de carottes
200 g de champignons
1 cc de moutarde forte
100 g d'oignon
2 gousses d'ail
sel-poivre
persil

Préparation

Épluchez les légumes, passez les carottes sous l'eau froide et rincez les champignons dans de l'eau vinaigrée.

Dans le bol placez le veau en morceaux, les œufs, le lait, les carottes, la moutarde, l'oignon, le sel, le poivre et le persil.

Mixez 30 secondes/vit8.émincez les champignons en fines lamelles. Incorporez-les délicatement au mélange précédemment obtenu.

Versez dans un moule à cake et faites cuire 1 h au four 210(th 7)





5.13 Rouleaux de brick au bifteck haché



Ingrédients

1 sachet de feuilles de brick
Margarine végétale fondue(environ 60 g)
400 g bifteck haché à 5% MG
4 à 6 petites pommes de terre
60/80 g gruyère râpé allégé
1 gros oignon
1 gousse d'ail
Persil
Epices : cumin, coriandre, cumin, gingembre, paprika, muscade, piment de Cayenne
Laurier, sel, poivre
10 g huile d'olive (1C

Préparation

Eplucher l'oignon, le couper en 4, le mettre dans le bol avec l'ail dégermé et le persil (au goût). Mixer quelques secondes, vitesse 5.

Ajouter le bifteck haché, les épices (sauf muscade), sel et poivre. Mixer vitesse 4/5 pour bien mélanger le tout. Laisser reposer, afin que la viande s'imprègne du mélange d'épices.

Faire cuire les pommes de terre, puis les écraser. Ajouter un peu de muscade et du sel, mélanger

Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle, avec le laurier. Quand le laurier commence à roussir, le retirer et mettre la viande. La faire cuire en la dépiautant bien (comme pour la bolognaise).

Quand elle est cuite, arrêter le feu, la remettre dans le bol du TM, ajouter la purée de pommes de terre et mixez vitesse 3 jusqu'à obtenir un mélange bien amalgamé (s'aider de la spatule).

Beurrer deux feuilles de brick, les superposer, déposer de la farce au centre du demi-cercle qui se trouve vers vous, tasser un peu, commencer à rouler en cigare autour de la farce, replier les côtés puis finir d'enrouler. (On peut faire d'autres formes)

Poser les rouleaux ainsi obtenus (ça ressemble à des rouleaux de Printemps) dans un plat à four, en prenant soin que la fermeture soit dessous (pour qu'il ne s'ouvre pas). Passer sous le gril quelques minutes, jusqu'à ce qu'on obtienne une croûte dorée (temps variable suivant le four).

Servir avec une bonne salade verte découpée en chiffonnade.



5.14 Pommes farcies aux boudins Vétillais



Ingrédients

belles pommes
2 boudins noirs Morcilla ou Vétillais
50 g de beurre

Préparation

Bien laver les pommes, évider et creuser les comme des tomates à farcir

Les placer dans un plat, attention il faut quelles soient bien serrées

Ajouter des morceaux de boudins au centre de la pomme et dix gammes de beurre.
Faites bien dorer au four très chaud en surveillant
les pommes doivent être cuites mais ne pas tomber en compote...

Servez les pommes farcies aux boudins.
Un boudin noir assez maigre convient bien, mon préféré le "Morcilla " boudin noir épicé à l'oignon de Villajoyosa.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

5.15 Ratatouille et Filet Mignon de porc



Ingrédients

Pour 4 personnes

120 g oignons
1 échalote
1 gousse d'ail
20 g huile olive
200 g courgettes
300 g aubergines
300 g tomates bien mûres
100 g poivrons rouges
thym, romarin, persil, gaines de coriandre
sel poivre
1 filet mignon de porc

Préparation

Dans le bol, mettre les oignons coupés en 2, l'échalote et l'ail, et mixer 7 secondes vit 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule

Ajouter l'huile d'olive et régler 5 mn à 100°, fonc tion sens inverse, vit mijotage.

Pendant ce temps, laver et couper les courgettes en rondelles d'1cm de largeur et les autres légumes en gros morceaux.

A l'arrêt de la minuterie, ajouter tous les légumes, les herbes, saler, poivrer et régler environ 30 mn, Varoma, fonction sens inverse, vit mijotage

Faire dorer le filet mignon de porc à la poêle dans de l'huile d'olive. Le placer dans le Varoma sur un lit de thym et romarin, ajouter des gaines de coriandre, de l'ail, du sel et du poivre.

Cuire le tout ensemble grâce au Thermomix.

Déguster



5.16 Timbale de veau



Ingrédients

Pour 4 personnes

40 g de chapelure
20 g de beurre
250 g de veau
8O g de jambon
1 jaune d'œuf

Béchamel:
50 g de beurre
30 g de farine
40 cl de lait
sel poivre, noix de muscade
parmesan

Préparation

chapelure: Mixer 50 secondes de pain secondes, réserver
Mixer le veau, avec le jambon 4, 5 impulsions en turbot pour ne pas trop hacher la viande, réserver

Préparer la béchamel:
Dans le bol faire fondre le beurre, ajouter la farine, laisser cuire 3 mn
9O° vitesse 4
Ajouter le lait, laisser 15 20 mn à 37° en surveill ant la consistance
saler poivrer, et ajouter de la noix de muscade

Ajouter la viande au mélange
Bien beurrer des cercles à pâtisserie ou ramequins avec la préparation,
parsemer de chapelure le fond et les bords.
Remplir avec la préparation
Enfourner 35 mn à 180°

Démouler et servir avec des copeaux de parmesans
et des tagliatelles en accompagnement.
Ajouter quelques feuilles de basilic.

5.17 Lapin sauce poivrade et sa purée de céleri



Ingrédients

2 petits lapins de 1Kg, ou un beau lièvre

Pour la sauce
1/2 litre de vin
1/2 carotte
3 dl de vinaigre de vin
3 dl de fond de veau
10 g de poivre noir en gain
5 cs de confiture d'airelles
3 carrés de chocolat á 70 %
5 échalotes
1 bouquet de thym frais
1 tête d'ail

Pour la purée
1/2 pomme
1 pomme de terre
1/2 tête de céleri
5 dl de lait
5 dl d'eau
3 cs de beurre
huile
sel

Préparation

Faire couper le lapin par votre boucher, réserver la tête et les côtes pour la sauce
Faire dorer les morceaux de lapin dans une cocote avec un peu d'huile.

préparer la sauce au Thermomix

Un peu d'huile dans le bol, mixer les échalotes, la carotte coupée en morceaux, cuire 3 mn 90° ajouter la viande récupérée sur les côtes du la pin et les joues de la tête, jeter également les os les plus fragiles (côtes)



http://www.cuisine-du-bonheur.fr
Cuire 10 mn vitesse inverse 90°

Ajouter le vinaigre cuire 5 mn 90°

Ajouter la confiture d'airelle, le fond de veau, le vin rouge réduit, thym, ail

Cuire sans le bouchon 40 50 mn 70°, ajouter le poiv re, cuire 5mn
Mixer vitesse turbo, passer au chinois

Ajouter la sauce dans la cocote avec 3 carrés de chocolat 70%
Cuire le lapin 1 heure 30 feu moyen (2 heures pour un lièvre)

Préparer la purée pomme céleri

Il est bon de préparer le lapin la veille
Servir chaud!!!

5.18 Parmentier de canard



Ingrédients

3 cuisses de confit de canard soit 700 g dégraissé
1 dl de vinaigre blanc
3 belles échalotes
1 pomme
800 g de pommes de terre
20 cl de lait
30 g de beurre
sel, poivre



Préparation

Placer dans le panier ou Varoma les cuisses
15 mn vitesse 1 fonction Varoma
(cette opération va dégraisser, tout en cuisant le canard
Réserver



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

Préparer la purée:
Verser dans le bol les patates coupées en petits morceaux, verser le lait, cuire 25 mn vitesse 1 90° mijotage
1 mn avant la fin insérer le fouet mixer 30 secondes, vitesse 3
Ajouter le beurre, saler, poivrer

Préparer le canard en retirant la peau, les os.
Peler et couper la pomme en quatre
Mixer l'échalote vitesse 9,
Mixer la pomme, ajouter les morceaux de canard

Mixer vitesse 3 le temps d'obtenir un hachis, tout en ajoutant le vinaigre blanc.

Déposer dans un plat allant au four une couche de purée, une couche de hachis de canard et recouvrir d'une couche de purée.

Réchauffer au four 180° 20 mn avec un papier aluminium pour ne pas dessécher le parmentier de canard

Vous pouvez faire une préparation à l'assiette si vous avez des cercles de cuisine...





5.19 Sauté de veau Marengo



Ingrédients

600 g d'épaule de veau
1 boîte de tomates (240 g)
500 g de champignons de Paris
20 g de beurre
1 oignon
100 g de vin blanc
1 cc de thym
2 feuilles de laurier
1 gousse d'ail
sel et poivre
jus de citron
4 brins de persil pour la décoration

Préparation

Mettre l'oignon coupé en 2 et l'ail dans le bol et mixer 5 secondes/vit5.

Ajouter le beurre et régler 4 mn/100°/vit3.

Couper le veau en morceaux de 1,5 cm de côté. Introduire dans le bol la viande, les tomates, le vin, le thym, les feuilles de lauriers, le sel et le poivre. Programmer 20 mn/100°/ sens inverse / mijotage.

Pendant ce temps, nettoyer les champignons, les couper et les arroser de jus de citron.

A l'arrêt de la minuterie, ajouter les champignons dans le bol. Régler 15 mn/100°/sens inverse / mijotage.



5.20 Veau aux olives



Ingrédients

800 g d'épaule de veau
2oignons
2gousses d'ail
150 g de champignons de paris
1 tomate
150 g de vin blanc secondes
1 cs de fond de veau déshydraté
100 g d'olives vertes dénoyautées
3 cs d'huile d'olive
quelques feuilles de basilic
sel, poivre

Préparation

Mettre les oignons coupés en 2 et les gousses d'ail dans le bol et mixer 5secondes/vit8 (TM21 faire tomber les ingrédients sur les couteaux tournant à vit8) réservé dans un petit bol.

Mettre l'huile d'olive dans le bol et régler 3mn/100°(TM21 3mn/100°/vit1)

pendant ce temps couper le veau en cubes de 3cm environ
ajouter le veau et régler 5mn/100° (TM21 idem à la vit1)

émincer les champignons et couper la tomate en dés.
à l'arrêt de la minuterie, ajouter le mélange ail/oignons, les champignons, les dés de tomate, sel, poivre, et régler 5mn/100°/vit1

à l'arrêt de la minuterie, ajouter le fond de veau délayé dans le vin blanc, les olives et régler 10mn/100°(TM21 à la vit1)

à l'arrêt de la minuterie, régler entre 30 et 40mn /90°(TM21 vit1)

servir parsemé de feuilles de basilic, accompagné de purée de pommes de terre par exemple



5.21 Bouchées à la reine



Ingrédients



Préparation

Recette de la béchamel :
(40 g de farine, 40 g de beurre, 1/2 litre de lait, 1/2 cc de sel, 4 tours de poivre, 1 pincée de muscade)
6mn à 90° vitesse 4

Puis j'ai ajouté 200 ml de crème liquide, 50ml de vin blanc secondes, un reste de poulet, une boite de champignons
2mn à 90° vitesse 1

Durant ce temps, j'ai fait chauffer au four, les croutes....et j'ai rajouté un peu de persil sur les croutes remplies de sauce au moment du service ...





5.22 Coucous à l'agneau



Ingrédients

30mn réalisation – 42mn cuisson – 4 personnes

2 échalotes
50 g huile d'olive
4 côtes agneau découpées
1 oignon
2 navets
3 carottes
2 courgettes
pois chiches
sel
poivre
2 cc concentré de tomate
300 g semoule couscous gain moyen
raisins secs

Préparation

Dans le bol, faire revenir les 2 échalotes dans l'huile d'olive pendant **2mn Varoma**.

Mettre le fouet et introduire la viande coupée en la faisant revenir pendant **5mn Varoma vit.1**.

Ajouter le concentré de tomate, sel, poivre, l'épice à couscous ainsi qu'1 ½ litre d'eau.

Mettre les légumes coupés en rondelles pas très épaisses dans le Varoma et poser celui-ci sur le bol puis programmer **45mn Varoma vit.3**.

10mn avant la fin de cuisson, ajouter le couscous mouillé et huilé dans le plateau du Varoma, les pois chiche par-dessus et finir la cuisson.



5.23 Couscous au poulet



Ingrédients

pilon ou blanc de poulet
1 oignon, 4 gousses d'ail
sel, poivre
coriandre et cumin moulu
concentré de tomate, plus 1 boite de tomates pelées
harissa ou piment fort, laurier
1 courgette
3 carottes
3 tomates
3 navets
300 g de semoule de couscous
200 g de pois chiches en boites

Préparation

Faire revenir la viande et la mettre dans le plateau vapeur du Varoma.
Faire revenir l'oignon et l'ail dans le TM 21 avec de l'huile d'olive.

Rajouter tomates, concentré et tomates pelées ainsi que les épices. Cuire 4 mn 100° vitesse 1.

Mettre dans le panier les carottes coupées en rondelles, les pois chiches et le restant de légumes dans le Varoma.
Poser le panier dans le bol et faire cuire 25 mn VAROMA Vitesse 1, en ayant pris soin de mettre le plateau vapeur avec le poulet dans le Varoma.

Pendant ce temps mouiller le couscous avec 10 g d'huile d'olive, une pincée de sel et de l'eau chaude jusqu'à 2 cm au-dessus de la semoule, et laisser reposer 5 mn.

Mélanger et égrainer la semoule. Rajouter encore 10 g d'huile d'olive ou du beurre, 2 poignées de raisins secs.

A 15 mn de la fin, enlever les légumes du Varoma et mettre la semoule à la place et faire cuire jusqu'à la fin.



5.24 Gâteau de poulet et fromage

Ingrédients

10 mn réalisation – 30 mn cuisson

100 g de jambon de Bayonne en fines tranches
200 g jambon de Paris
400 g d'escalopes de poulet en fines tranches
200 g de fromage emmental
Herbes au choix et poivre

Préparation

Saupoudrer les escalopes de poulet avec les herbes et le poivre et faites les dorer dans une poile très chaude.

Coupez fin le fromage dans le thermomix et réservez.

Prenez un moule à Cake et emballer l'intérieur avec le jambon de Paris, puis fourrez le en faisant des couches successives de poulet, fromage, jambon de Paris, poulet, fromage, jambon de Paris...

Couvrir avec le jambon de Bayonne

Tandis que vous préparez ça, mettez dans le bol de l'eau et chauffez à température Varoma.

Quand l'eau commence à bouillir, mettez votre moule sur le récipient Varoma et couvrez bien le tout de papier Alu et programmez 20 minutes





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

5.25 Jambon au porto



Ingrédients

Préparation

Mettre les tranches de jambon roulées dans le Varoma, ajouter des champignons en lamelles, introduire 30g de beurre 30g de farine, 1/2 bouillon cube de poule 1 cc de sel du poivre et 2 gobelets d'eau dans le bol.

Programmer 15 min à 100℃vitesse4.

Au signal sonore disposer le jambon et les champignons dans un plat de service. Ajouter 1/2 gobelet de porto dans le bol et mixer30 secondes, vitesse 4.

Napper le jambon les champignons et du riz avec la sauce!





5.26 Notes



6 Volaille

6.1 Pot au feu de poulet sauce bâtarde



Ingrédients

4 cuisses et hauts de poulet
4 Carottes
2 navets
2 poireaux
Un brin de céleri
1l de bouillon de volaille
Pour la sauce
40 g de beurre
2 jaunes d'œuf, farine, un demi citron
sel, poivre, noix de muscade

Préparation

Préparer, couper les légumes en petits morceaux

Verser le bouillon de volaille dans le bol avec les légumes et le poulet.

Cuire 25 mn 90° vitesse 1 sens inverse.

Réserver les légumes et la viande

Préparer une sauce bâtarde : Déposer le beurre, ajouter la farine, puis faire une liaison avec 2 jaunes d'œufs, faire épaissir la préparation 5/6 mn 70° Vitesse 3

Ajouter le bouillon de volaille jusqu' à obtenir une consistance crémeuse, mixer quelques secondes, vitesse 8 si nécessaire

Juste avant de servir, ajoutez le jus d'un citron et la noix de muscade râpée

Assaisonner.

Se consomme avec du riz Basmati



6.2 Blanc de poulet sauce caca et curry



Ingrédients

Blancs de poulet
1 banane
1 pomme
1 oignon
1 poireau (partie blanche)
20 g de beurre
2 cc de curry
1 gobelet ½ de lait de coco
1 pincée de cannelle
coco râpée et amandes hachées

Préparation

Dans le bol verser le beurre et programmer **5 minutes T°100 vitesse 1.**

Ajouter l'oignon et le poireau coupé en morceaux.

Mixer 5 secondes, vitesse 5 et programmer **5 minutes T°100 vitesse 1.**

Ajouter la banane, la pomme coupées en morceaux, le curry et la cannelle et programmer **5 minutes T°80 vitesse 1.**

Ajouter le lait de coco et programmer de nouveau **5 minutes T°80 vitesse 1.**

Mixer 10 secondes, vitesse 6.

Cuire les blancs de poulet à la poêle. Les déposer dans un plat de service et verser la sauce par-dessus.

Au moment de servir, saupoudrer d'un peu de coco râpée et d'amandes hachées.



6.3 Blanc de volaille sauce au fromage



Ingrédients

500 g de blancs de volaille
farine
sel
huile d'olive
50g d'oignons
½ cube de bouillon
½ gobelet de vin blanc
45g de fromage râpé

Préparation

Couper les blancs en filets puis en morceaux. Les assaisonner puis les rouler dans la farine et les faire frire dans une poêle avec ½ gobelet d'huile d'olive.

Dans le bol, mettre l'oignon et l'huile de la friture (avec jus de la volaille) et programmer **3 minutes, T°100 vitesse 5.**

Ajouter 1 cuillerée à soupe de farine et programmer
2 minutes T°90 vitesse 4.

Ajouter ½ cube de bouillon de volaille, du sel, ½ gobelet de vin blanc, le fromage et 2 gobelets d'eau.

Programmer **2 minutes, T°90 vitesse 5-7-9 progressivement**

Rectifier l'épaisseur de la sauce en ajoutant de l'eau si nécessaire et programmer **10 secondes, vitesse 9.**

Mélanger la sauce avec les morceaux de poulet.



6.4 Cari de poulet à la réunionnaise



Ingrédients

600 g de poulet en morceau (blanc ou pilons)
4 tomates bien mures
4 gousses d'ail
1 gros oignon
1 cc d'herbe de Provence
1 cs de curry
1 cs d'huile d'olive
sel poivre

Préparation

Hachez l'oignon et l'ail **4 secondes vit 5**

Ajoutez l'huile et faite revenir **2 min 100°vit 2**

Ajoutez les morceaux de poulet **réglez 7 min à 100°vit 2 fonction sens inverse** pour les faire dorer un peu

Ajouter les tomates en morceau, l'herbe de Provence, le curry, sel et poivre et réglez **22 minutes à 100°, fonction sens inverse, vit mijotage**

A l'arrêt de la sonnerie servir avec du riz nature ou du riz et des haricots rouge, et passez à table sans attendre.



6.5 Couscous poulet au Varoma



Ingrédients

Pour 4 personnes

Liste 1
4 cuisses de poulet coupées en 2
1 cs d'huile
6 carottes
3 courgettes
2 ou 3 navets
1 oignon piqué de 3 clous de girofle
1 gousse d'ail (j'utilise 1 cc d'ail "Ducros" déshydraté)
1 boîte de tomates pelées (quand ce n'est pas la saison sinon 3 tomates fraîches pelées)
2 CS de concentré de tomates
bouquet garni
Sel, poivre,
1 cs de coriandre moulue
1 cs de cumin en poudre
1 cc d'harissa

Liste 2
2 tomates
Une petite boîte de pois chiches
450 g de semoule
50 g de raisins secs
huile d'olive + sel

Préparation

Préparer vos légumes de la liste 1 : Les couper en gosses rondelles.

Dans le bol du TM :

Mettre les cuisses de poulet, coupées en deux, avec l'huile.
Les faire revenir **4 min à 100° VIT 1** Fonction Sens Inverse (OU VIT 1 pour le TM21)

Ajouter les ingrédients de la liste 1 (attention, garder le jus des tomates pelées pour le Varoma)

et compléter avec de l'eau pour mouiller jusqu'à hauteur. Le bol est complètement rempli.
Régler **5 min à 100° VIT 1** Fonction Sens Inverse (OU VIT 1 pour le TM21)

A l'arrêt de la minuterie, préparer la semoule.
A part, verser la semoule dans un saladier avec les raisins secs de la liste 2. Verser de l'eau bouillante jusqu'à 2 cm au-dessus de la semoule. Ajouter de l'huile d'olive + sel + poivre.



Au bout de 10 min, égrainer la semoule avec une fourchette. Ca ne doit pas faire de "paquets". A réserver.
Oter les cuisses de poulet du bol (qui auront pris toutes les saveurs du jus de cuisson du couscous), les déposer au fond du Varoma (j'ai enlevé leur peau). Poser le Varoma sur le bol.

Couper les tomates en rondelle, de la liste 2, et en couvrir les cuisses + un peu de curry + bouquet garni + le jus des tomates pelées que vous aviez réservé tout à l'heure.

Régler **26 min à Température Varoma VIT 1 Fonction Sens Inverse** (OU VIT 1 pour le TM21)

Verser délicatement la semoule préparée dans le plateau du Varoma, et déposer le plateau dans le Varoma, par-dessus les cuisses. Ajouter les pois chiches. Mettre le couvercle.

Régler **10 min à Température Varoma VIT 1 Fonction Sens Inverse.**

Ma recette peut être modifiable à votre goût...Vous pouvez ajouter d'autres légumes ou en remplacer d'autres....
mettre des petits pois, des haricots verts....remplacer le poulet par une autre viande ou mettre des merguez !!!





6.6 Cuisses de poulet aux deux citrons et leur semoule



Ingrédients

4 cuisses de poulet
1 citron jaune
1 citron vert
1 cube de bouillon de volaille
Quelques brins de thym citronné

400 g de couscous moyen (attention que les gains ne soient pas trop fin, sinon ils filent par les trous du Varoma)

200 g de crème liquide
20 g de maïzena

Préparation

Mettre le cube de bouillon de volaille avec le thym dans un litre d'eau

ajouter la moitié d'un citron jaune et la moitié d'un citron vert coupées en rondelle dans le bol (à adapter en fonction de la taille de vos citrons et de votre goût, le citron vert ayant tendance à prédominer).

Installer les cuisses de poulet dans le Varoma, avec une partie des rondelles de citron restantes.

Faire **cuire 45 mn, Varoma, V 1.**

15 minutes avant la fin **ajouter le plateau du Varoma** contenant la semoule préalablement mouillée avec du bouillon citronné prélevé dans le bol (attention de ne pas vous brûler !) et mettre sur le dessus les dernières rondelles de citron.

Réserver la viande et la semoule.

Conserver 1/2 l de bouillon, ajouter la crème et la maïzena, **5 mn, 100°, V4.**

Si besoin prolonger la cuisson jusqu'à obtenir une sauce nappante.



6.7 Cuisses de poulet sauce champignons et sa garniture de légumes



Ingrédients

3 cuisses de poulets
300 g de champignons de paris en lamelles (surgelés)
600 g de carottes en rondelles
60 g de farine
700 ml d'eau
1 cube de jus de rôti
assaisonnement sel poivre

Préparation

Faire dorer les cuisses de poulet dans une poêle - réserver
faire un peu roussir la farine

dans le bol mettre l'eau le cube "jus de rôti" sel poivre une partie des champignons
dans le panier mettre les carottes en rondelles
dans le Varoma 1 cuisse de poulet et le reste des champignons
dans le plateau les 2 autres cuisses de poulet

cuire température "Varoma" 45 mn retourner les cuisses de poulet à mi cuisson.

réserver les carottes dans un plat
avec le panier filtrer le liquide

remettre le liquide dans le bol, et la farine == mixer un petit peu pour -bien mélanger
cuisson vitesse 4 température 90°6 minutes
mettre les champignons et mélanger (les couteaux tournant inversé)
napper les cuisses de poulet avec cette sauce
servir avec les carottes et s'il n'y a pas assez de légumes on peut ajouter des petites pommes de terre cuites au micro onde (10mn pour un kg), avec un fond d'eau)



6.8 Dinde aux haricots rouge à la tomate



Ingrédients

3escalopes de dinde
1 petite boite de conserve de haricots rouges
1 petite boite de conserve tomates épluchées
1échalote
1oignon
ail, origan, thym.
2 gouttes de Tabasco
Huile.

Préparation

Jeter oignon, échalote, sur les couteaux vitesse 6

Couper la viande en morceaux, mettre dans le bol, avec l'huile.

Mixer vitesse 1,100°,7mn.

Mettre les boites, les aromates.

Mixer vitesse 1,100°,5mn.

(On peut le servir avec du riz)





6.9 Escalope de dinde à la crème d'oignon



Ingrédients

4 escalopes de dinde
1 cs de maïzena
1 grand oignon
200 g de champignons de Paris
jus de citron
40 g de beurre
1 cube de bouillon de volaille
200 g de crème fraîche
100 g de vin blanc
sel, poivre

Préparation

Mettre dans le Thermomix les oignons coupés en 3, le cube de bouillon, le vin, 200 g d'eau, le sel et le poivre.

Couper les champignons en lamelles, les arroser de jus de citron et les mettre dans le panier de cuisson.

Placer les escalopes dans le Varoma.

Programmer 20 mn à TH Varoma (c'est à dire maxi), vitesse 2.

A l'arrêt de la minuterie, mettre les escalopes de dinde et les champignons sur un plat.

Afin de préparer la sauce, ajouter le beurre et la maïzena.

Programmer 3 mn à 80 ℃, vitesse 3.

Rajouter la crème fraîche et régler 10 secondes, vitesse 3.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

6.10 Filets de dinde aux 4 légumes



Ingrédients

1/2 l de bouillon de légumes (1 cube de bouillon de légumes + 500g d'eau)
500 g de pomme de terre
500 g de filet de dinde
1/2 cc de sel
1/2 cc de fines herbes
400 g de légumes (courgettes, poivrons, brocoli)

Sauce :
100 g de fromage frais (j'ai mis 5 carres frais a 0 %, permet d'avoir le repas a 5 pts)
20 g de farine
poivre
sel
fines herbes
1/2 gobelet de vin blanc (facultatif)

Préparation

Verser le bouillon de légumes dans le bol

Laver et éplucher les pommes de terre, les couper en morceaux, les mettre dans le panier cuisson et les faire cuire 10 mn température Varoma vitesse 2

Couper les filets en fines lamelles et les assaisonner avec le sel et les fines herbes disposer les filets de dinde sur le plateau vapeur

Couper les légumes en morceaux et les poser dans le Varoma programmé 20 mn à température Varoma vitesse 1

Après cuisson, poser les légumes et les filets dans un plat et garder au chaud

Vider le bol en récupérant 1 gobelet du jus de cuisson

Introduire tous les ingrédients de la sauce avec le gobelet de jus de cuisson et régler 1 mn a 100° vitesse 4

Servez la sauce a part.



6.11 Galettes de poulet



Ingrédients

pour 2 personnes

250 g de blancs de poulet
25 g de crème liquide (j'ai mis de l'allégée)
1 oignon
1 œuf
2 cs de pistou
1 pincée de piment d'Espelette en poudre
quelques feuilles de basilic
1/2 cs d'huile d'olive
1/2 cs de sel
1 noisette de beurre pour faire colorer dans la poêle

Préparation

Faire revenir l'oignon haché dans l'huile d'olive pour le colorer légèrement.

Couper la moitié de blancs de poulet en dés d'1 cm.

Jeter dans le bol en vit 8, le reste du poulet pour le mixer.

Ajouter la crème, l'œuf, le sel, le basilic, le pistou, l'oignon et le piment vit 8 quelques secondes.

Ajouter les dés de poulet et mélanger plus doucement quelques secondes, vitesse 2 ou 3

Façonner des galettes et mettre au four sur une plaque huilée pendant 12 min à 120° Sortir les galettes du four et les faire colorer à la poêle.



6.12 Nuggets de poulet



Ingrédients

170 g de blancs de poulet (environ 1 blanc de poulet)
30 g de fromage râpé (comté, parmesan, gruyère...)
1 jaune d'œuf
1 pommes de terre (120 g)
1 oignon
1 tranche de pain de mie
sel
chapelure
huile pour friture

Préparation

Oter la croute du pain de mie

Mettre dans le bol la mie, l'oignon et la pomme de terre, mixer 10s vitesse 5

Racler les parois, rajouter le filet de poulet, le jaune d'œuf et le fromage mixer 10 s vitesse 5

Racler les parois, saler et mixer un peu plus si nécessaire

Prenez l'équivalent d'une cuillère à café du mélange et façonnez des nuggets.

Roulez les dans la chapelure et faites les frire dans 1 cm d'huile.

Ils doivent être dorés en surface et cuits au centre



6.13 Poulet au vin blanc



Ingrédients

700 g de poulet coupé en petits morceaux
1 échalote
1 bouillon de cube de volaille
1 cs de moutarde
1 cs de moutarde en gains
sel, poivre,
2 gobelets de lait
3 gobelets de vin blanc
farine ou maïzena
crème fraîche

Préparation

Mettre le poulet dans le panier.

Dans le fond du bol, mettre l'échalote, le bouillon de cube, la moutarde, sel, poivre, le lait et le vin blanc.

Cuire 20 mn, 100 °C, vitesse 4.

A l'arrêt de la minuterie, mettre le poulet dans un plat.

Dans la sauce, ajouter une cuillerée à soupe de maïzena, 2 ou 3 c à s de crème fraiche.

Mixer quelques instants. Napper le poulet de la sauce, c'est prêt.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

6.14 Poulet aux légumes



Ingrédients

6 blancs poulets ou dinde
1 citron
sel
poivre
persil
curry
1 gros oignon
4 gousses ail
1 petite boite concentré de tomate
400 g pulpe tomate
30 g huile olive
2 carottes
2 petites courgettes
300 g graines couscous
1 poivron rouge
1 poivron vert
200 ml fleurette

Préparation

Faire mariner 1 heure les blancs de volaille dans jus du citron, sel, poivre, curry et persil.

Émincer oignon et ail dans le bol sur couteaux en marche vit8.

Ajouter huile, concentré de tomate et faire revenir 5mn Varoma vit1.

Ajouter un blanc de poulet coupé en morceaux, pulpe de tomate, marinade et 1 gobelet d'eau.

Mettre les légumes émincés en rondelles dans le panier cuisson, introduire dans le bol et programmer 16mn Varoma vit1.

Pendant ce temps, mouiller le couscous, le saler, ajouter de l'huile d'olive et faire gonfler pendant 5mn.

Dés arrêt minuterie, mettre les autres blancs de poulet dans le Varoma, et le couscous dans le plateau du Varoma, poser le tout sur le bol et poursuivre la cuisson 9mn.

Enlever le Varoma et le panier, introduire la fleurette et mixer le tout 50secondes vit7 pour obtenir une sauce onctueuse. Servir immédiatement.



6.15 Poulet façon "coq au vin"



Ingrédients

1 poulet découpé (ou des cuisses)
25 cl de vin rouge
1 oignon
2 ou 3 gousses d'ail
1 cube de bouillon
10 g d'huile d'olive
1 petite boîte de concentré de tomates (70 g)
sel, poivre, herbes de Provence
1 cc de sucre

Préparation

Enlever la peau et faire dorer le poulet dans une poêle (pas obligatoire, mais personnellement je préfère)

Peler l'oignon et le couper en deux. Peler les gousses d'ail.
Les mettre dans le bol et mixer 5 secondes, vit 5

Ajouter l'huile d'olive : 5 mn, 100°, vit 1

Ajouter le concentré de tomates, le vin rouge, le cube de bouillon, sel, poivre, sucre, un petit peu d'herbes de Provence, un peu d'eau et le poulet et programmer 10 mn.

Si vous avez fait dorer le poulet au préalable (sinon environ 20 mn), 100°, mijotage, fonction sens inverse en mettant le bouchon-doseur de travers.



6.16 Poulet sauce aux amandes



Ingrédients

1 poulet en morceaux
250 g d'amandes
1 gobelet d'huile d'olive
1 oignon
2 gousses d'ail
1 cs de persil
1 couvercle de vin blanc

Préparation

Triturer les amandes, l'ail, l'oignon et le persil 30 secondes, vitesse 6 (4,5 pour le TM21). Réserver.

Verser le poulet en morceaux dans le bol, ainsi que l'huile, le sel et le poivre et programmer 25 minutes à 100 degrés vitesse mijotage, sens inverse (mettre le fouet et vit.1 pour le TM21). Ajouter le vin blanc et le mélange d'amandes.

Remettre 10 minutes, même température et vitesse.

Si vous voyez que c'est trop épais, ajouter un peu d'eau ou bouillon.

Servir le poulet en sauce et décorer d'un peu de persil





6.17 Poulet sauce courgette moutarde



Ingrédients

6 blancs de poulet,
1 poivron rouge,
2 ou 3 gosses courgettes,
2 cc moutarde,
sel poivre,
crème fraiche (facultatif pour les gourmands),
1 g d'ail

Préparation

Faire chauffer l'eau dans le bol (10 min à 100 ℃)

Eplucher et couper les courgettes les mettre dans le panier

Couper les blancs de poulet en lanières fines, la gousse d'ail, le poivron en petits bouts tout mettre dans le Varoma (plutôt panier alu que plastique car la chaleur doit mieux diffuser) sel et poivre

Mettre le panier dans le bol et le Varoma au dessus, cuire 15 min vit 4 à température Varoma. Mélanger de temps en temps le poulet.

Enlever le bol de courgette réservé, cuire encore 10-15 min le poulet idem.

Enlever le poulet et réserver au chaud, vider l'eau du TM, y mettre les courgettes la moutarde et la crème fraiche.

Mixer vit 4 -5, 15 secondes.

Verser sur le poulet et servir avec un accompagnement riz, pomme de terre, légumes etc.

6.18 Suprême de volaille a la sauce velour



Ingrédients

Sel,
poivre,
350 g de riz basmati,
200 g de crème fraiche,
3 feuilles de laitues,
3 blancs de poulet,
4 carottes,
2 courgettes,
1 pomme de terre,
1 échalote,
30 g d'huile d'olive,
cumin ou curry,
un citron,
moutarde.

Préparation

Couper les blancs de poulets en morceaux moyen, les faire mariner la veille dans l'huile d'olive, jus d'un demi citron, sel poivre et moutarde. Les réserver.

Mettre dans le bol du tm31: 2 carottes, 1 courgette, 1 pomme de terre coupées en morceaux plus cumin, curry ou autre. Mixer 5 secondes à vitesse 5. Ajouter 30 g d'huile d'olive, sel, poivre et programmer 3 minutes à 100° sens inverse, mijoter.

Ajouter 500gs d'eau et introduire le panier avec les 350 g de riz lavé. Couper 2 carottes en tagliatelles et unes courgette en cubes ou en tagliatelles également. Placer le tout dans le Varoma, sel et poivre et cumin ou autre. Poser le Varoma sur le bol et le plateau vapeur contenant le poulet mariné et ajouter les 3 feuilles de salade par dessus les morceaux de poulet. Programmer 30mn Varoma vitesse 2. Remuer le riz en cours de cuisson.

A l'arrêt de la minuterie, réserver le riz, les légumes et le poulet dans un plat de service. Au contenu du bol, ajouter la laitue cuite, le jus d'un demi citron, 200 g de crème fraiche, une cuillère à café rase de cumin ou autre et mixer pendant 1min30 à vitesse 6 et 30 secondes à vitesse 9

Servir le tout nappé de la sauce velours.

6.19 Tajine marocaine au poulet



Ingrédients

800 g de poulet désossé
1 oignon
1/2 couvercle d'huile d'olive
1 bouquet de persil frais
1 bouquet de coriandre
1 gousse d'ail
1 pincée de gingembre moulu
2 bâtons de cannelle ou 1/2 cuillère à café de cannelle moulue
4 œufs
1 pincée de safran
1 pincée de colorant alimentaire
1 citron
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
sel, poivre noir du moulin

Préparation

Frotter le poulet avec le vinaigre et le sel.

Laver, essorer et sécher.

Couper le poulet en carrés égaux.

Réserver au froid.

Hacher l'oignon avec 2 coups de turbo.

Ajouter l'huile et programmer 5 minutes à 100 degés vitesse 1.

Introduire la coriandre, l'ail pelé, le sel, le poivre et la moitié du persil.

Hacher par 1 ou 2 coups de turbo.

Ajouter le poulet en morceaux, le gingembre moulu, le safran, le colorant alimentaire, la cannelle et le jus de citron passé, et programmer 20 minutes à 1nn degés vitesse mijotage sens inverse (pour le TM21, vitesse 1), fermé, jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Si c'est trop sec, ajouter 1/2 couvercle de bouillon de poulet à la moitié de la cuisson.

Ajouter les œufs et le reste du persil moulu et laisser cuire 10 minutes à 90 degés vitesse mijotage sens inverse jusqu'à ce que les œufs soient pris.

Servir accompagné de riz ou semoule.

6.20 Filets de dinde aux 4 légumes



Ingrédients

Temps de préparation : 15 mn + Thermomix 31 mn

1 litre de bouillon de légumes
500 g de pommes de terre
500 g de filets de dinde
1 cc de sel
1 cc de fines herbes
400 g de légumes (courgettes, poivrons, brocoli)

Sauce :
100 g de fromage frais (type Saint-Morêt)
20 g de farine
poivre, sel, fines herbes
gobelet de vin blanc (facultatif)

Préparation

Verser le bouillon de légumes dans le bol.
Laver et éplucher les pommes de terre. Les couper en morceaux, les mettre dans le panier de cuisson et les faire cuire 10 mn à température Varoma, vitesse 2.

Couper les filets de dinde en fines lamelles et les assaisonner avec le sel, et les fines herbes. Disposer les filets de dinde sur le plateau à vapeur.

Couper les légumes en morceaux et les poser dans le Varoma. Programmer 20 mn à température Varoma, vitesse 1. Après cuisson, poser les légumes et les filets dans un plat et garder au chaud.

Vider le bol en récupérant 1 gobelet du jus de cuisson. Introduire tous les ingrédients de la sauce avec le gobelet de jus de cuisson et régler 1 mn à 100℃, vitesse 4.

Servez la sauce à part.

6.21 Poulet aux légumes



Ingrédients

30mn réalisation – 25mn cuisson – 4 personnes

6 blancs poulets ou dinde
1 citron
1 gros oignon
4 gousses ail
1 petite boite concentré de tomate
400 g pulpe de tomate
30 g huile olive
2 carottes
2 petites courgettes
300 g gaines couscous
1 poivron rouge
1 poivron vert
200 ml fleurette
sel
poivre
persil
curry

Préparation

Faire mariner 1 heure les blancs de volaille dans jus du citron, sel, poivre, curry et persil.

Emincer oignon et ail dans le bol sur couteaux en marche vitesse 8.

Ajouter huile, concentré de tomate et faire revenir **5 mn Varoma vitesse 1.**

Ajouter un blanc de poulet coupé en morceaux, pulpe de tomate, marinade et 1 gobelet d'eau.

Mettre les légumes émincés en rondelles dans le panier cuisson, introduire dans le bol et programmer **16 mn Varoma vitesse 1.**

Pendant ce temps, mouiller le couscous, le saler, ajouter de l'huile d'olive et faire gonfler pendant 5mn.

Dés arrêt minuterie**,** mettre les autres blancs de poulet dans le Varoma, et le couscous dans le plateau du Varoma, poser le tout sur le bol et poursuivre la cuisson **9 mn**.

Enlever le Varoma et le panier, introduire la fleurette et mixer le tout 50 secondes, vitesses **7** pour obtenir une sauce onctueuse.

Servir immédiatement.

6.22 Poulet au yaourt et à la menthe



Ingrédients

20mn réalisation – 10mn cuisson – 4 personnes

200 g riz basmati
4 parts de poulet
1 jus de citron
1 cs miel acacia
2 cs yaourt allégé
4 cs menthe hachée
sel
poivre

Préparation

Mettre 1litre d'eau dans le bol, le riz dans le panier cuisson et régler **10mn Varoma vitesse 2.**

Placer le poulet dans le Varoma et régler **13mn Varoma vitesse 2**, si cuisson un peu juste ne pas hésiter à prolonger.

Mélanger jus citron, miel, yaourt, menthe, sel et poivre dans un saladier

Servir la sauce sur le poulet accompagné de riz.



6.23 Notes



7 Poissons



7.1 Terrine de poissons



Ingrédients

700 g de filets de poisson
1 pavé de saumon coupé en 2 dans le sens de la longueur
3 œufs
200 g de crème fraîche
Sel, poivre
1 cc d'aneth
4 branches de persil
Quelques gouttes de Tabasco

Préparation

Mixer les filets de poisson, le sel, le poivre, l'aneth, le persil, le Tabasco et mixer 10 secondes, vitesse 4.

Ajouter les 3 œufs et mixer 30 secondes, vitesse 4.

Ajouter la crème et mixer 20 secondes, vitesse 4.

Vider la moitié du mélange dans un moule à cake tapissé de papier sulfurisé.

Déposer au milieu les 2 morceaux de saumon.

Recouvrir du reste de face. Mettre par dessus du papier sulfurisé.

Cuire au bain marie 45 min Thermostat 7 (200°C).

Servir froid avec une mayonnaise ou chaud avec une sauce crème (variante de la béchamel).



7.2 Rillettes de thon et concassée de tomates



Ingrédients

Pour 8 personnes

8/10 tomates Roma
200 g de thon au naturel en boîte
le jus d'1/2 citron (jaune, 1 entier pour le vert)
20 g d'huile d'olive
80 g de fromage blanc
1 œuf dur
harissa
sel de Guérande
poivre 5 baies du moulin
estragon où ciboulette

Préparation

Egoutter le thon et introduire 100 g dans le bol du Thermomix avec tous les ingrédients mixer 15 secondes à vitesse 6

Ajouter 100 g de thon et mixer 5 secondes à vitesse 4, de manière à ne pas réduire le thon épurée comme précédemment.

Verser dans les verrines et éplucher les tomates et les couper en tous petits cubes mettre par dessus et placer au réfrigérateur la veille pour le lendemain les saveurs des rillettes de thon ressortes beaucoup plus





7.3 Mousse de concombre et saumon fumé



Ingrédients

Pour 12 personnes

2 concombres
tomates cerise
400 g de fromage blanc à 20% de mg (voire 0%)
10 cl de lait Gloria non sucré
1 citron jaune, où 2 vert
1 oignon frais
1 où 2 gousses d'ail
un peu de persil et d'estragon
4 feuilles de gélatine
Sel de Guérande et poivre 5 baies du moulin

Préparation

Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans le bol du Thermomix mettre l'oignon et l'ai et mixer 5 secondes à vitesse 5.

Pelez les concombres et les couper en deux dans le sens de la longueur et avec une cuillère à soupe enlever le cœur. Mixer le concombre dans le thermomix avec l'oignon et l'ail 20 secondes à vitesse 10 pour obtenir une purée avec le sel et le poivre.

Faire chauffer le lait gloria et ajouter la gélatine égouttée.

Incorporez le fromage blanc, le lait, les zestes et le jus du citron, le persil et l'estragon ciselés.

Versez dans les verrines et réserver au frais pendant 12 h environ

Servez cette mousse de concombre avec des tranches de pain grillé, 2 tomates cerise, du saumon coupé en petit dès (où de la truite) 2 olives à la grecque et des feuilles de persil plat.

Présenter dans des assiettes avec quelques rondelles de concombre finement coupées avec la peau, effet garanti !!!

7.4 Cocktail de crevettes



Ingrédients

Pour 12 personnes

400 g de crevettes crues roses ou 200 g de crevettes décortiquées
Tomates Cerise
Olives noires à la gecque
100 g de céleri
100 g de brocolis en petits bouquets
150 g de poivrons rouges en petits morceaux
Un mélange de feuilles de chênes vertes et brunes
Sauce
2 jaunes d'œufs
40 g d'huile d'olive douce
30 g de Ketchup
1/2 gobelet de cognac
20 g de crème liquide
10 g de sauce Worcester
2 cs de jus de citron
sel poivre 5 baies du moulin

Préparation

Décortiquer les crevettes.

Laver les légumes.

Couper le céleri et le poivron en morceaux et les mettre dans le bol du Thermomix mixer 15 secondes à vitesse 5 et aider avec la spatule.

Verser le contenu dans le Varoma.

Découper le brocoli en bouquets.

Mettre le brocoli et les crevettes crues dans le Varoma.

Verser 1/2 d'eau dans le bol, poser le Varoma sur le couvercle, et programmer 20 mn à température Varoma, vitesse 2.

Enlever le Varoma et vider le bol du Thermomix.

Mettre tous les ingrédients de la sauce dans le bol et mixer 10 secondes à vitesse 5.



Poser les feuilles de salade en entourant la verrine et remplir du mélange crevettes-légumes et verser la sauce par-dessus avec des tomates cerise et olives noires à la gecque.

Mettre au réfrigérateur 4 h

Si vous avez peu de temps, achetez des crevettes cuites et décortiquées. Ajoutez-les au moment de servir.



7.5 Rillettes de maquereaux



Ingrédients



1kg de maquereaux
1 carotte
1 oignon moyen
1 échalote
1 jaune d'œuf
2 cs de moutarde
25 cl de vin blanc secondes
6 cl de vinaigre de vin
2 dl d'huile d'olive

Préparation



http://www.cuisine-du-bonheur.fr



Dans le bol déposer la carotte et un oignon moyen coupé en morceaux, verser 50 cl d'eau, 25 cl de vin blanc secondes, 5 cl de vinaigre de vin ,1 dizaine de gains de poivre noir, saler légèrement,
placer dans le bol les maquereaux coupés en tronçons de 6 cm
Cuire 20mn vitesse 1 90° en mixant 10 secondes, vit esse 5 au début

verser le court-bouillon dans un saladier, et disposer les maquereaux laisser refroidir et pocher doucement les maquereaux, la chair va s'imprégner des aromates, et être moelleuse.

Les maquereaux sont pochés, les égoutter, éliminer la peau des maquereaux, retirer soigneusement les arêtes.
Dans le bol mixer une échalote ajouter, curry en poudre, 1 cuillère à soupe de moutarde, verser de l'huile sur le couvercle et à l'aide du fouet monter comme une mayonnaise, et mélanger.
Ajouter ensuite 1/2 cuillère à soupe de vinaigre de vin, ajouter les maquereaux
Mélanger avec la chair des maquereaux 10 secondes à 30 secondes, vitesse 1 jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Dresser et servir le plus frais possible soit en amuse bouche sur des petits croûtons ou en hors d'œuvre.





7.6 Bar de ligne au beurre Nantais



Ingrédients

1 beau bar de ligne
5 cl d'huile
pour le beurre blanc
250 g de beurre
2 dl de Muscadet
2 cl de vinaigre
50 à 100 g d'échalotes ciselées

Préparation

Préparer le beurre blanc

Réserver la sauce au thermos, ou bain marie

Enrouler le bar dans du film alimentaire avec un peu d'huile

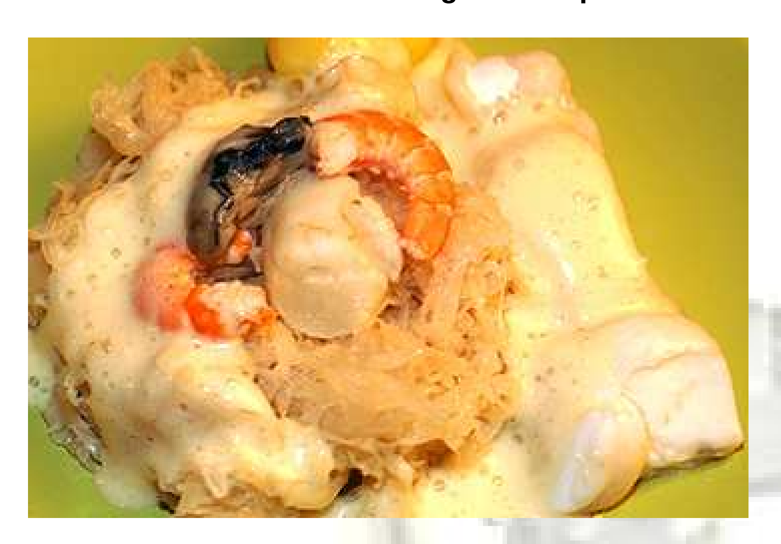
Placer le bar au Varoma 10 mn 120° vitesse 1

Retourner et cuire selon gosseur 5 à 10 mn

Servir dans des assiettes chaudes avec un peu de citron



7.7 Choucroute du rivage atlantique



Ingrédients

Par personne
220 g de choucroute cuite
2 huitres
3 moules de bouchot
1 coquilles St Jacques
2 belles crevettes
(poisson 50g de filet de julienne
1 carotte, 1 oignon
pour le sabayon (4 personnes)
3 œufs, 3 échalotes, gaines de coriandre
3 dl de muscadet
sel, poivre, curry

Préparation

Ouvrir les huitres filtrer le jus, réserver
Nettoyer les moules, réserver

Dans le bol déposer un demi oignon, une carotte coupée en morceaux, sel, poivre, et 5 dl d'eau
Déposer dans le Varoma un lit de choucroute, au milieu, disperser les coquilles, moules, crevettes et le poisson, recouvrir avec un peu de choucroute
Cuire fonction Varoma 20 25 mn.
Dans une casserole faire réduire le vin blanc Muscadet ou vin d'Alsace, se prépare aussi au Champagne

C'est là qu'il faut être organisé :
On maintient au chaud la choucroute dans le four à th. 150° le temps de préparer la sauce, réserver le contenu du bol
Préparer le sabayon
Mixer vitesse 8 10 secondes les échalotes avec quelques gaines de coriandre
Placer trois œufs dans le bol vitesse 4 maxi 70° av ec le fouet 5/6 mn, une pincée de sucre ajouter le jus d'huitre, le vin réduit , la sauce s'épaissit et commence a mousser, ajouter si besoin un peu de bouillon, rectifier l assaisonnement...



Servir à l'assiette en disposant un nid de choucroute, au milieu les huitres, moules, crevettes, coquille et le poisson
Verser le sabayon, décorer d'une pincée de Curry

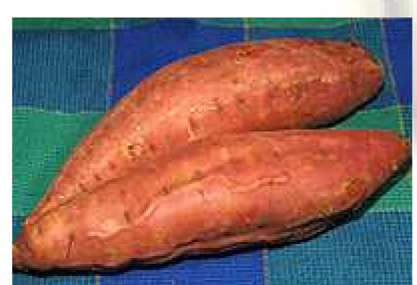
Vous pouvez faire revenir vos coquilles au beurre dans une poêle, perso je trouve la cuisson tout vapeur sympathique.



7.8 Filet de Haddock sur patates douces



Ingrédients



2 patates douces
2 filets de haddock
huile d'olive
1 Citron
poivre, sel

Préparation

Peler les patates douces, et préparer des tranches d'un centimètre d'épaisseur environ dans la longueur



Placer au Varoma les patates douces 20 mn environ, un filet d'huile d'olive et de l'oignon émincé sur chaque patate.
Pendant ce temps retirer la peau des filets de Haddock
emballer les filets dans une papillote de papier alu pour qu'ils baignent dans du lait, avec un tour de moulin à poivre et un filet de citron.





Les placer dans le Varoma et cuire une dizaine de mn,
2 mn avant de servir,
déposer délicatement un filet de haddock sur chaque patate douce

Servir avec un jus de citron et du beurre frais.

7.9 Brandade de morue parmentière



Ingrédients



800 g de filets de morue salée
3 gousses d'ail
1 dl d'huile d'olive
sel poivre 2 citrons Câpres
400 g de pommes de terre à purée 1 dl de lait

Préparation



36 heures avant, rincer la morue et la mettre à dessaler dans un récipient d'eau en changeant 3 fois l'eau.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr
Dans un poêle, déposer la morue et recouvrir d'eau et de lait, poivrer ajouter un demi citron cuire doucement 10 mn.

Egoutter la morue et laisser la refroidir.

Pendant ce temps préparer une purée avec le thermomix
20 mn environ vitesse 1 sens inverse 90°.
Puis mixer vitesse 3 une vingtaine de secondes, ajouter un peu d'huile d'olive, réserver.

Laver votre bol.
Eplucher les gousses d'ail en retirant le germe

Quand la morue est tiède, effeuiller soigneusement en veillant à retirer toutes les arêtes, réserver les plus beaux pétales pour la présentation.



Dans le bol mixer l'ail, avec 1dl d'huile et le jus d'un demi-citron, jusqu'à obtention d'une pommade.



Incorporer la morue en mixant vitesse 3 pour obtenir de petites miettes, attention ne trop la mixer.







Pour la présentation, déposer dans un plat en terre la morue et mélanger délicatement avec la purée,
Gouter et rectifier l'assaisonnement
Déposer sur le dessus les pétales de morue, le citron
et un filet d'huile d'olive.

Placer un papier aluminium sur le plat et mettre à réchauffer au four 90° pour ne pas la dessécher

Servir bien chaud avec quelques câpres en déco.

Ce plat se marie très bien avec un bon cidre doux et une salade de mâche nantaise bien relevée.



7.10 Rillettes de saumon



Ingrédients

300 g de saumon
250 g de saumon fumé
5 gobelets d'eau, 1/2 cube de court de bouillon de poisson
200 g de beurre
1 jaune d'œuf
le jus d'un demi citron sel et poivre

Préparation

Couper le saumon frais en cube de 2 cm et les mettre dans le panier.

Rajouter 5 gobelets d'eau et le1/2 cube de bouillon dans le bol.

Régler à **10 12 minutes à 100 vitesse 4.**

A l'arrêt de la minuterie retire le panier vider le mettre le saumon fumé coupé en morceaux (pas trop petit) ainsi que le beurre, le jaune d'œuf, le citron, le poivre. **Mixer 20 secondes, vitesse 6.**

A jouter le saumon émietté et le sel (pas trop car le saumon fumé est salé mais un peu). **Mixer 8 secondes, vitesse 4**.

A mettre au frais pendant au moins 2 heures



7.11 Terrine de poisson



Ingrédients

500 g de filets de poissons (cabillaud, merlan, rascasse, ...)
4 œufs
1 carotte cuite
1 petite boîte de petits pois ou de haricots verts
persil
sel, poivre

Préparation

Introduire dans le bol le poisson, les œufs et la carotte. **Mixer 2 min vitesse 4**

Dans un moule à cake beurré, alterner un lit de poisson avec un lit de petits légumes et terminer avec le poisson.

Faire cuire au bain-marie dans le four thermostat 6 (180°c) pendant 30 min.





7.12 Terrine de saumon



Ingrédients

2 boites de saumon (200G) ou 400g de saumon frais,
2 dl crème fraîche,
4 œufs,
sel poivre,
ciboulette

Préparation

Beurrer un moule à cake. Préchauffer le four à 180°

Mettre dans le bol les morceaux de saumon, les œufs, la crème fraiche, la ciboulette ciselée.

Saler, poivrer. **Mixer 30secondes. vit 4**

Verser dans le moule à cake beurré.

Cuire au bain-marie 35 à 45 mn

Peut se manger tiède accompagné d'un coulis de poireaux ou froid avec une salade.



7.13 Mousse au thon



Ingrédients

2 boites de 200 g de thon au naturel
2 cs de jus de thon
2 cs de jus de citron
2 œufs durs
80 g d'huile
sel - poivre

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans le bol : **40 s - vit. 4**

racler les bords avec la spatule, vérifiez l'assaisonnement et **remixer : 20 s - vit. 3**

servir bien frais





7.14 Aile de raie au beurre de citron



Ingrédients

1 aile de raie sans peau
1 poivron jaune
ciboulette
jus et zeste d'un citron
200 ml de vin blanc
100 g de beurre
sel - poivre

Préparation

Dans le bol, mettre le vin, 100 ml d'eau, le jus et le zeste du citron, le poivron coupé en dés et la ciboulette ciselée. **Cuire 6mn, 100℃, vit mijotage**

Pendant ce temps, rincer la raie. A la sonnerie, la mettre dans le bol. Saler, poivrer et **cuire 8mn, 100℃, fonction inverse, vit mijotage.**

A la sonnerie, laisser reposer 5 mn puis ôter la raie et la réserver au chaud.

Garder la moitié du jus de cuisson et ajouter le beurre en morceaux. **Mixer 15secondes, vit 5**

Dès que le beurre est fondu et la sauce liée, servir la raie nappée de sauce.





7.15 Cannellonis froids (recette espagnole)



Ingrédients

1 paquet de surimi de 300 g
40 g de fruits secs variés
1 boîte de thon à l'huile de 250 g
50 g de fromage frais
30 g de câpres et cornichons au vinaigre.
Sel, poivre et origan au goût.
1 gobelet rempli moitié eau moitié huile.

Préparation

Écraser les fruits secs avec le rouleau à pâtisserie ou au TM.

Ensuite, mettre tous les ingrédients dans le bol du TM

Mixer 15 secondes VIT 5.

Pour servir, rassembler cette pâte mixée très fine.
Prendre les surimis de crabe et les dérouler, les remplir de la farce comme des cannellonis.

Servir sur un plat avec un lit de laitue coupée en julienne.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

7.16 Calamars sauce LN



Ingrédients

Blancs de calamars surgelés de chez Pi...t (ou autre j'ai po d'action) 500g
1 oignon, 1 échalote, 1 gousse d'ail, 5 brins de persil
1 poivron rouge,
1 boite de double concentré de tomates (140g)
1 jet d'huile d'olive
sel, poivre d'Espelette ou autre (pas d'action mais j'aimerai bien !)

Préparation

Mixer oignon+échalote+ail+ persil : **5 secondes V5.**

Ajouter le poivron coupé en gros morceaux, mixer 3secondes V5.

Rajouter 1 peu d'huile d'olive et cuire 5 mn 100℃ V1.

Ajouter le concentré de tomates, **mélanger 3secondes V2.**

Racler les parois avec le truc ad hoc, ajouter les calamars congelés, et **cuire 10 mn à 100℃, mode inversé, Mijotage** !!





7.17 Cassolettes de fruits de mer



Ingrédients

800g de fruits de mer surgelés
1 gosse boite de crevettes roses
70 g de beurre
20 cl de crème liquide
50 cl de lait 40 g de farine
10 cl de vin blanc
I pincée de noix de muscade râpée
1 cc de Sel
Poivre.

Préparation

Faire dégeler les fruits de mer 4 à 5 minutes dans 30 g de beurre. Égouttez-les.

Mettre dans le bol la farine, 40 g de beurre, le lait, la noix de muscade le sel, le poivre et régler **6 mn 90°vitesse 4.**

A l'arrêt ajouter le vin, la crème et régler **2 mn 90°vitesse 4.**

Rectifier l'assaisonnement.

Mélanger dans un saladier la sauce, les fruits de mer et les crevettes.
Répartir dans des cassolettes.

Laisser refroidir puis à ce stade vous pouvez mettre au réfrigérateur.
Au moment de passer à table, réchauffer au four th 7 (210°) 15 minutes



7.18 Clafoutis de la mer



Ingrédients

75 g de farine,
4 œufs,
30 cl crème fraîche liquide,
sel poivre noix de muscade,
15 cl de lait
480 g de cocktail de fruits de mer,
gruyère râpé

Préparation

Préchauffer le four à 210°

Dans le bol du TM : Mettre la farine, les œufs, la crème.
Mélanger **1mn vit 4.**

Saler, poivrer, noix de muscade, **mixer le tout avec le lait quelques secondes vit4**

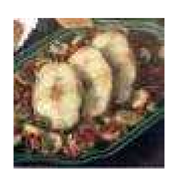
Beurrer un plat à four, déposer les fruits de mer, verser la pâte.
Cuire 25 min 200°.

Saupoudrer de gruyère. Enfourner à nouveau 15 min 200°.

Le gruyère fait retomber le milieu du clafoutis qui regonfle après.
Si vous ne souhaitez pas le croustillant sur le dessus, mettre le gruyère avec le lait



7.19 Darnes de cabillaud sauce lait coco curry raisins



Ingrédients

2 darnes de cabillaud
1 gosse échalote
15 g beurre
1 cc curry
200 ml de lait de coco
100 ml crème fraiche liquide
sel
20 gains de raisins verts Italie

Préparation

Mixer l'échalote 6 s / vit 5

Mettre le beurre **100°/3mn 30/ vit 3** . Au bip ajouter le lait de coco, sel, curry. Mettre les darnes dans le panier de cuisson, **T°Varoma /15 mn/vit 2.**

Pendant ce temps laver les raisins, les couper en 2 et ôter les pépins.

A 6 mn de la fin ouvrir le bol, rajouter les raisins, **finir la cuisson en mettant fonction sens inverse/mijotage t°Varoma.**

Au bip final, rajouter la crème liquide en touillant juste avec la spatule.





7.20 Entre mer et Alsace



Ingrédients

1 morceau de saumon par personne, (tranche, darne, pavé ...).
environ 100 g de choucroute cuite de bonne qualité/ personne,
100 g de pommes de terre épluchées/personne,
des baies roses,
100 g de vin blanc (Riesling ou Sylvaner),
1 cs de fumet de poisson.
quelques crevettes roses.

Pour la sauce:
100 g de bouillon restant,
100 g de crème fraiche,
1 cs de moutarde,
du sel & poivre.

Préparation

Coupez les pommes de terre en rondelles épaisses et déposez-les dans le panier.

Dans le bol, versez 700 g d'eau, le vin, le fumet de poisson, le sel & poivre.

Dans le Varoma: posez au fond, les morceaux de saumon assaisonnés de sel, poivre, des baies rouges. Si vous avez d'autres herbes... J'ai mis de la citronnelle séchée....

Sur le plateau, mettez le chou en le répartissant sur l'ensemble pour faciliter le réchauffage.

Insérez le panier avec les pommes de terre dans le bol et fermez.

Posez le Varoma et programmez: **25 minutes/ Varoma/ vitesse 1.**

A la sonnerie, videz le bol en conservant 100 g de bouillon.

Ajoutez tous les ingrédients pour faire la sauce et programmez: **3 minutes/ 80℃/ vitesse 4.**

Pendant ce temps, présentez les ingrédients sur votre plat de service ou dans les assiettes individuelles.

Vous pouvez réchauffer les crevettes ou les servir froides (je préfère froides !!!).



A la sonnerie, **mixez 5 secondes/ vitesse 5.**





7.21 Filets de colin sauce crustacés



Ingrédients

Pour 2 personnes

4 filets de colin (congelés)
3 cc de poudre "fumet de crustacés pour sauces
1 cs de concentré de tomates
3 cs de farine
eau jusqu'au dessus des couteaux
sel poivre

Préparation

Mettre l'eau dans le bol, la poudre de fumet de crustacés ;

Dans le panier les filets de colin congelés coupé en morceaux

cuissons **sens inversé - 100°15 mn**

vérifier si les filets sont cuits sinon remettre à cuire quelques instants
enlever le panier

mettre 4 cs de farine et une cs de concentré de tomate

et faire cuire comme pour une béchamel **température 100°- vitesse 4 --6 mn**

napper les filets avec la sauce



7.22 Filets de sole à la cantonaise



Ingrédients

8 Filets de sole
150 g de crevettes décortiquées
250 g de pousses de soja en conserve
2 petites carottes
1 cs d'huile de soja
30 g de sauce de soja
1 cc de gains de coriandre
1 cc de baies rose
1 cc de jus de citron
1 pointe de gingembre
Sel, poivre
8 piques en bois

Quelques feuilles de menthe fraiche pour décorer.

Préparation

Couper les carottes en deux et jeter une carotte et demie sur les couteaux pendant **5 secondes à vitesse 5.**

Couper la demi-carotte restante en fine rondelles que vous réserverez pour la décoration de la sauce.

Egoutter les pousses de soja en gardant le jus dans le bol du Thermomix. Les étaler dans le Varoma puis ajouter les carottes râpées et napper avec l'huile de soja. Mettre 30 g de sauce soja dans le bol avec 60 g d'eau.

Régler **3 mn à 90 °vitesse 3.** A l'arrêt de la minuterie ajouter la coriandre, les baies roses, le gingembre et le jus de citron.

Placer les filets de sole roulés et fermés avec les piques en bois dans le Varoma. Saler et poivrer. Mettre les crevettes sur le plateau a vapeur.

Fermer avec le couvercle et placer le Varoma sur le thermomix.

A l'arrêt de la minuterie placer les filets de sole et les pousses de soja sur un plat chaud.

Décorer avec des feuilles de menthe. Présenter la sauce a part, agrémentée de fines rondelles de carottes.



7.23 Loup de Provence



Ingrédients

Pour 6 personnes
6 filets de loup (j'ai pris des dos de chez Pic**d)
2 tomates, 8 feuilles de basilic
sauce :
250 g d'eau, sel et poivre
100 g de pommes de terre coupées en dés
10 pistils de safran ou 1 pointe de couteau (si safran en poudre)
70 g d'huile d'olive
70 g de beurre
4 gousses d'ail
20 pointes de romarin
quelques gouttes de jus de citron

Préparation

Préparer les tomates : enlever la peau et les gaines puis couper en dés, ciseler le basilic, réserver le tout

Préparation de la sauce :
mettre dans le bol : l'eau, le sel le poivre les pommes de terre **cuire 6 min à 100° vit 1.**

Ajouter le safran, l'huile le beurre, l'ail le romarin et le jus de citron **cuire 3 min à 90° vit 9.**

Cuisson du poisson :

Cuire les filets de loup dans une poêle avec un peu d'huile d'olive
Mettre le poisson dans un plat les dés de tomates et basilic déposés sur chaque filet et un peu de sauce

Servir le restant de sauce à part.



7.24 Mousse de sardines



Ingrédients

2 boîtes de sardines
3 échalotes
40 g de beurre mou
1 cc bombée de moutarde
jus d'un demi-citron

Préparation

Mixer les échalotes 5 secondes, vit 8

Ajouter le reste des ingrédients et **mixer 10 secondes, vit 4**

Racler le bol vers le fond avec la spatule et **mixer encore 5 secondes, vit 4**

Mettre dans une terrine et au frigo.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

7.25 Papillotes de cabillaud aux agrumes



Ingrédients

4 filets de cabillauds (4x140g)
1pamplemousse
1 orange
1 échalote
1 bouquet de coriandre
sel poivre

Préparation

passer les filets sous l'eau claire, puis les essuyer dans du papier absorbant

peler les pamplemousses et l'orange à vif ;les couper en tranches

peler et hacher l'échalote

laver et ciseler la coriandre

préparer 4 feuilles d'aluminium ou papier sulfurisé de forme rectangulaire
prendre la moitié des tranches d'agumes et repartir sur les feuilles d'aluminium

étaler 1 filet de poisson par feuille

saler et poivrer

parsemer d'échalotes hachées

et de la moitie de la coriandre ciselée

recouvrir du reste des agumes

saler et poivrer de nouveau

parsemer du reste de coriandre

fermer les papillotes hermétiquement et les poser dans le Varoma

remplir le bol repere1/2 d'eau

poser le Varoma sur le bol et faire **cuire température: Varoma pendant 15 a 20 mn**



7.26 Poisson sauce épinards



Ingrédients

2 filets de poissons blancs de truite ou de saumon
1 boite d'épinards (1/4)
2 œufs durs

Préparation

Mettre les filets de poisson (salés et poivrés) dans le Varoma et après avoir mis 1/2 litre d'eau dans le bol, **faire cuire pendant 20 mn.**

Tenir au chaud, et ensuite faire la sauce:
Faire une béchamel avec 1/2 litre de lait
40 g de beurre
60 g de farine
Sel, poivre

Mettre sur vitesse 4 pendant 6 mn, 80°

Ajouter ensuite les 2 œufs durs et **mixer sur 6**.

Ajouter les épinards et **mixer à nouveau.**

Napper le poisson de cette préparation et faire cuire un peu de riz pour accompagner.

Je viens juste de déguster cette recette avec mon mari, et nous l'avons trouvé délicieuse. Elle peut se faire sans les œufs durs.



7.27 Poisson sauce hollandaise



Ingrédients

900 g de filet de poisson
200 ml de vin blanc
un cube de bouillon de légumes
Pour la sauce
4 jaunes d'œuf
130 g de beurre
jus d'1/2 citron
1/2 cc de sel
poivre

Préparation

Dans le bol, mettre le vin blanc, 300 ml d'eau et le cube de bouillon.

Placer les filets de poisson dans le Varoma et **cuire 15 mn, T° Varoma, vit 1**

Réserver les filets au chaud.

Garder 50 g du jus de cuisson et insérer le fouet dans le bol. Ajouter tous les ingrédients et régler **4 mn, 70°C, vit 3**

Verser sur les filets de poisson encore chaud et servir aussitôt.





7.28 Rougail aux crevettes



Ingrédients

600 g de crevettes crues décortiquées
5 gousses d'ail
1 oignon
6 tomates
1 cc de gingembre en poudre (pas indispensable)
1 pincée de safran
piment frais ou en poudre (dosage suivant les gouts !!!)
1 gobelet d'huile d'olive

Préparation

Mettre les gousses d'ail, l'oignon coupé en 2, le piment et le gingembre dans le bol, **mixer5 secondes/vit 8**

ajouter l'huile et régler **5mn/100°/vit1**

ajouter les tomates coupées en 2 et le safran, **mixer 5secondes/vit10**

régler 5mn/100°/vit1

ajouter les crevettes régler **10mn/100° sens inverse vit1**

accompagner de riz



7.29 Saumon à la crème de saumon



Ingrédients

250-300 g du saumon
200 ml de crème fleurette
2 cs de tarama

Préparation

Cuire au Varoma des filets de saumon salés et poivrés (800 g environ 15-20 min selon l'épaisseur) en plaçant 3 ou 4 gobelets d'eau dans le bol.

Oter le Varoma.

vider le bol et ajouter 200 ml de crème fleurette. **Chauffer 5 min à 80° vit 3.**

Saler, poivrer, ajouter 250-300 g du saumon. **Cuire 3 min vit 2 80°.**

Ajouter 2 c à soupe de tarama, **cuire 1 min vit 2 80°.**

Servir avec du riz, et les filets de saumon restants.

Attention, les filets ne doivent pas être trop cuits sinon c'est sec.

C'est délicieux avec le petit goût fumé du tarama...



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

7.30 Saumon à la vapeur



Ingrédients

4 darnes de saumon
2 courgettes
2 tomates
1 oignon
4 cc de crème allégée
persil
paprika
sel, poivre
4 feuilles d'aluminium ou papier sulfurise

Préparation

Mettre de l'eau dans le bol repère 1/2 **température Varoma pendant 10mn vit 1**

Peler les légumes

Couper les tomates, les courgettes et l'oignon en rondelles, les mettre dans le Varoma et faire **cuire 5 mn température Varoma vit2**

Sur chaque feuille d'aluminium, disposer une darne de saumon, un peu de courgettes, de tomates, d'oignon, de persil et 1 cc de crème

saler poivrer, ajouter 1 pincée de paprika

fermer les papillotes

les poser dans le Varoma ; faire **cuire température Varoma vit2 pendant 15mn**



7.31 Thon frais en sauce



Ingrédients

1 darne de thon de 400 g (frais ou même congelé)
400 g de champignons de Paris émincés (frais ou congelés)
1 cs d'huile
1 cube de bouillon de légumes ou 1 cube / 1 sachet de court-bouillon
1 œuf
le jus d'un citron
50 g de gruyère râpé
2 cs bien bombées de farine
sel
2 tours de moulin à poivre
3 ou 4 gobelets de riz étuvé

Préparation

Mettre 1 litre d'eau dans le bol, ajouter le cube de bouillon de légumes.

Mettre la darne de thon dans le panier.

Insérer le panier dans le bol. Mettre le gobelet en place.

Cuire 25 min pour le thon surgelé, 15 min pour le thon frais, à 100 °, Vit 1.

Sortir le thon, enlever toutes les arêtes et la peau, et faire de gosses " miettes " de thon.

Garder 0,5 litres du bouillon de cuisson du thon dans le bol, (réserver le reste pour mettre dans un potage).

Ajouter 2 c à soupe bien bombées de farine, 40 g de beurre, du sel et du poivre. **Cuire 4 min à 90 °vit 4.**

Pendant ce temps faire revenir les champignons dans une poêle avec la c d'huile.

Quand la sauce a cuit 4 min, introduire dans le bol 1 œuf entier, le jus de citron et le gruyère.

Cuire 1 min à 90 °, vit 4.

Vérifier que le gruyère s'est bien amalgamé et au besoin **mixer quelques secondes de plus à vit 5 / 6.**

Ajouter les " miettes " de thon et les champis dans le bol, **cuire 2 min, fonction sens inverse, à 90 °, vit 3.**

Servir avec du riz (moi je commence par cuire le riz dans le TH avant le thon, je le réserve et je le réchauffe 3 min au micron-ondes juste avant de servir).



7.32 Timbales de saumon à la mousse de courgettes



Ingrédients

4 belles tranches de saumon fumé
2 gosses courgettes
2 ou 3 œufs
10 cl de crème fraîche épaisse
aneth
menthe
une petite gousse d'ail
poivre, sel
huile d'olive

Préparation

Râper les courgettes.

Dans le bol du TM :
Les faire revenir **quelques minutes à 80° vitesse 2** dans de l'huile d'olive avec l'ail et les herbes.

Poivrer, et saler (mais pas trop, attention au saumon fumé !).
Réserver dans un saladier et laisser un peu refroidir.

Mettre le fouet et battre les œufs et la crème en omelette pendant **1 min vitesse 2,5**.

Ajouter les courgettes. **Mixer quelques secondes, vitesse 7** pour le côté "mousse".

Tapisser 4 ramequins avec les tranches de saumon fumé.

Verser le mélange omelette-courgettes dans les ramequins tapissés de saumon.

Faire cuire au micro-ondes pendant 2 à 3 min, selon la puissance (vérifier la cuisson vous même, il n'y a que ça de vrai !).



7.33 Galettes Pomme de terre morue

Ingrédients

Environ 1,200 kg de pommes de terre (épluchées et coupées en morceaux)
1 gros oignon ou 2 petits (épluché(s) et coupé(s) en morceaux)
Persil (2 ou 3 branches)
1 œuf entier
1 jaune
80 g de farine
½ cc de sel
Poivre
1 bon morceau de morue dessalée (défaite en lanières sans peau et sans arrêtes)
Huile d'olive pour les faire dorer à la poêle

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans le bol sauf l'huile d'olive et la morue,
mixer 30 secondes à vitesse 4.

Verser ce mélange dans un saladier et ajouter la morue mélanger le tout.

Faire chauffer 1 poêle ou 2 poêles (cela va plus vite) avec l'huile d'olive, façonner des galettes à l'aide d'une gosse cuillère et faire dorer les galettes environ 4 min par face.

Servir avec une bonne salade.



7.34 Flan de thon au coulis de poireaux

Ingrédients

4 à 6 personnes

200 g thon au naturel (boîte)
200 g de crème fraîche
4 œufs
2CS persil haché

Coulis:
blancs poireaux
200 g crème fraîche
20 g de beurre
sel
poivre

Préparation

Beurrer un moule à cake ou moules (ne pas beurrer) Flexipan.

Dans le bol, verser le thon, les œufs, le persil, 200g de crème fraîche, sel et poivre.

Mixer **20secondes. vitesse 4** et verser dans le(s) moule(s).

Cuire au bain-marie 35mn à four préchauffé à 180°C **ou** micro-ondes 4mn à 900watts.

Pendant ce temps, nettoyer et couper le poireau en lanières et le mettre dans le bol avec le beurre, le sel, le poivre et programmer **15mn-vitesse 1 à 90°C** . Ajouter la crème fraîche et mixer **30secondes. vitesse 4.**

Servir le flan chaud avec le coulis en accompagnement + 1 petite branche de cerfeuil ou de persil plat ou deux de ciboulette.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

7.35 Crevettes à l'ail





Ingrédients

12 gosses crevettes crues
1 botte de persil plat
6 cs d'huile d'olive
8 gousses d'ail
2 citrons
sel
poivre

Préparation

Oter la tête des crevettes et les couper en deux dans leur longueur.

Les faire revenir dans l'huile d'olive avec l'ail haché.

Saler, poivrer et laisser cuire 5mn.

Servir avec un filet de citron et du persil plat ciselé. Accompagner les crevettes de brocolis cuits-vapeur.



7.36 Clovisses à la marinière



Ingrédients

750 g de clovisses
70 g d'huile d'olive
1,5 à 2 oignons selon la taille
2 gousses d'ail
2 cs de farine
le jus d'un demi citron
150 g de vin blanc
½ gobelet de feuilles de persil
1 bouillon cube de poisson
100 g d'eau

Préparation

Faire tremper les clovisses dans l'eau salée pour qu'elles expulsent le sable. Les frotter les unes contre les autres, bien les rincer sous le robinet d'eau froide. Les mettre dans le « panier » métallique (je ne sais pas comment vous l'appelez en français).

Verser dans le bol l'huile, l'oignon, l'ail et programmer 5 secondes, vit. 31/2, pour hacher. Ensuite, programmer 5 min. à 100ºC, vit. 1.

Dans les dernières seconde, rajouter la farine, le bouillon cube et les liquides. Mélanger 15 s. vit. 8. Faire descendre les résidus à l'aide de la spatule et répéter l'opération. Introduire le panier avec les clovisses et programmer 10 min. à 100ºC vit. 4. A la fin de la cuisson, vérifier que les clovisses se sont ouvertes (avec la spatule, sortez le panier et remuez un peu. On voit vite si elles sont ouvertes). Si ce n'est pas le cas, programmer quelques minutes de plus.

Retirer le panier et verser le contenu dans le plat de service. Rajouter le persil à la sauce et le hacher durant 10 s. vit. 6. Rectifier l'assaisonnement, verser la sauce sur les clovisses et les servir très chaudes, en décorant avec quelques branches de persil.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

7.37 Complicité Saumon et Choux fleur

Ingrédients

(A préparer le matin pour le soir ou la veille)
1 chou-fleur
4 tranches saumon fumé
8 asperges vertes conserves
mesclun
1 botte ciboulette
huile d'olive
sel
poivre
1 mayo faite de 1 jaune d'œuf
2 cc moutarde forte
250 g huile pépins de raisin
sel
poivre.

Préparation

Dans le bol, verser 3/4 litre d'eau.
Nettoyer et découper le chou-fleur en petits bouquets, mettre dans le Varoma et poser sur le bol pour programmer 35mn Varoma vit1.
Réserver et laisser refroidir 2h environ.

Dans le bol tt propre, placer le fouet, verser jaune d'œuf, moutarde, sel, poivre, régler 1mn vit3 et verser en mm temps l'huile en filet pour obtenir mayo.

Une fois le chou-fleur bien refroidi, le mettre dans le bol avec la ciboulette ciselée et environ 3/4 de la mayo, mixer 20secondes vit3. Verser dans un récipient hermétique et réfrigérer 1/2 journée.
Juste avant le service, poser un cercle de 16cm de diamètre dans une 1e assiette, remplir du mélange chou-fleur-mayo, ôter le cercle et entourer le chou-fleur d'une bande de saumon fumé.
Par dessus, mettre une chiffonnade de mesclun ; autour, dans l'assiette disposer en triangle 3 asperges vertes égouttées la veille.
Verser un filet d'huile d'olive sur le mesclun et saupoudrer d'un peu de fleur de sel. Servir aussitôt.
Faire de même avec les autres assiettes.

Vous pouvez préparer tt la veille mais impérativement mettre en assiettes au service car votre saumon et asperges vont sécher et cela risque de tt gâché.



7.38 Couscous de crevette et sa bisque



Ingrédients

30mn réalisation – 22mn cuisson – 4 personnes

1 kg gosses crevettes ou gambas
1 gros oignon
4 à 5 gousses d'ail
piment Cayenne
persil plat frais
concentré de tomate
sel
poivre
Pastis ou fenouil ou anis étoilé
½ feuille laurier
50 g huile d'olive
100 g gaines couscous
25 cl crème fraîche épaisse
safran

Préparation

Emincer oignon, ail, persil, laurier **10secondes vit.4.**

Ajouter concentré de tomate, sel, poivre, piment et régler **5mn Varoma vit.1.**

Ajouter les carapaces et têtes de crevettes, 5 gobelets d'eau et programmer **17mn Varoma vit.1**.

Etaler les queues de crevettes dans le Varoma en ménageant 4 cheminées-vapeur et déposer le Varoma sur le bol du TM21.

Pendant ce temps, mouiller la semoule de couscous avec l'huile d'olive ou de beurre + eau (laisser gonfler un peu).

Lorsqu'il reste 8mn de cuisson, mettre la semoule dans le plateau du Varoma que l'on pose au-dessus des crevettes et cuire jusqu'à la fin.

Mixer les carapaces **2mn turbo**, ajouter de l'eau jusqu'à 1,5litre, 1 ou 2 doses de safran, mélanger quelques secondes et filtrer la bisque.

Ajouter la crème fraîche, mélanger **quelques secondes vit.2 ou 3.**
*** Servir dans de grandes assiettes, au centre le couscous, autour les crevettes et arroser avec la bisque.





7.39 Crevettes en papillote de chou

Ingrédients

15mn réalisation – 42mn cuisson – 4 personnes

1 chou vert
60 g riz basmati
1 pomme Reinette
1 cc poudre curry
120 g crevettes roses décortiquées
1 yaourt crémeux
½ citron
1 botte ciboulette
sel
poivre

Préparation

Peler le chou en éliminant les feuilles des plus dures et laver feuille par feuille. Cuire 8 belles feuilles dans de l'eau bouillante salée et égoutter sur papier absorbant.

Dans le bol, verser de 5 gobelets d'eau et régler **5mn Varoma vit.1**.

Rincer le riz à l'eau froide et le verser dans le panier à placer dans le bol et régler **10mn Varoma vit.4** et réserver.

Rincer le bol, y verser la pomme épluchée et en morceaux et mixer **5secondes. vit3.5**. Ajouter yaourt, curry, sel, poivre et ciboulette ciselée. Mixer **20secondes. vit.3**. Ajouter les crevettes et régler **1mn vit.1**.

Verser 800g d'eau chaude dans le bol et régler **5mn Varoma vit.1.**

Découper 4 grandes feuilles de scellofrais, dans chacune étaler une feuille de chou, y verser ¼ de farce. Fermer en rabattant les bords des feuilles et finir par la feuille de scellofrais. Piquer à la fourchette à plusieurs endroits pour favoriser la cuisson.

Placer les papillotes dans le panier **Varoma** et régler **30mn**.



7.40 Croquettes de crevettes



Ingrédients

250 g crevettes.
800 g lait.
3 œufs durs.
100 g beurre ou margarine.
50 g huile.
30 g oignon.
1 gousse d'ail.
170 g farine.
Noix de muscade.
Poivre
Sel.
2 cs fumet de poisson en poudre.
feuilles de coriandre.

Pour paner :
Pain secondes.
2 gousses d'ail
quelques branches de coriandre

Préparation

Mettre le pain, l'ail et la coriandre dans le bol et le transformer en chapelure, vit. Maxi quelques secondes. Réserver.

Hacher les œufs durs 3 secondes. vit. 3,5. Réserver.

Verser 300 g de lait, les têtes et carapaces des crevettes. Programmer 5 minutes, 100º C, vit 4. Passer avec une passoire fine (ou le panier du Tm) et réserver le fumet.

Bien rincer le verre et le couvercle.

Incorporer huile, beurre, ail et oignon et programmer 3 minutes, 100º C, vit 5.

Rajouter la farine et programmer 2 minutes, 90º C, vit 4.

Peser le fumet et compléter jusqu'à 800 g. avec du lait. Assaisonner avec du sel ou le fumet de poisson en poudre, noix de muscade et poivre. Mélanger vit 8 quelques seconde, jusqu'à ce que ce soit homogène. Programmer 7 minutes, 90º C, vit 2,5. Au bout de quelques minutes, incorporer les corps des crevettes, les œufs hachés et les feuilles de coriandre découpées au ciseau.

Rectifier l'assaisonnement quand le temps est terminé et mélanger avec la spatule, de bas en haut.



Mettre le mélange dans un saladier. Laisser refroidir

Paner les croquettes avec la chapelure, trempez-les ensuite dans l'œuf battu et de nouveau dans la chapelure. Laisser reposer avant de frire.

NB: Pour les frire, il faut qu'elles soient couvertes d'huile.



7.41 Dos de merlu sauce verte



Ingrédients

17mn réalisation – 4 personnes

1 échalote
20 g margarine
90 g vermouth blanc secondes
150 g épinards surgelés
300 g eau
1 cc curry fort
½ cc sel fin
½ cube court-bouillon
4 dos merlu (500 à 600g)
2 cs crème fraîche 15%
1 cc maïzena (facultatif)

Préparation

Décongeler les épinards et **préchauffer les assiettes**.

Dans le bol, introduire l'échalote coupée en quatre, et la margarine. Régler **2 ½mn à 100° vit.4.**

A l'arrêt de la minuterie, ajouter épinards, vin, curry, sel, poivre, ½ cube court-bouillon et eau. Régler **5mn à 100°vit.4.**

Déposer le poisson dans le panier et saupoudrer de curry. Dés l'arrêt de la minuterie, introduire le panier et régler **6 à 8mn à 100°vit.4.**

Déposer le poisson dans un plat (posé sur une casserole d'eau bouillante) et le recouvrir de papier alu (conserve la chaleur).

Vérifier la consistance de la sauce. Si on préfère plus épaisse, ajouter maïzena et cuire **3mn à 100°vit.4.**

Ajouter la crème en dernier. Mixer **3 à 4sec. vit.4**.

Napper le poisson, servir avec brocolis ou pommes vapeur ou du riz.



7.42 Filet de colin vapeur à la sauce légère



Ingrédients

Pour 6 personnes

6 filets de colin surgelés de 100 à 120 g par portion.
2 cc de fumet de poisson.
300 g de riz.
30 g de beurre
40 g de maïzena
1/2 cc de curry
1 jus de citron
2 cs crème liquide
sel poivre
cerfeuil séché
1 cc de parmesan

Préparation

Mettre dans un bol 900 g d'eau + 1 cuillère à café de fumet de poisson 3 min à 100° vit 2.

A l'arrêt de la minuterie mettre le riz dans le panier et l'insérer dans le bol. 30 min tempe Varoma vit 1.

Placer les filets dans le Varoma saupoudrer de cerfeuil et le mettre sur le bol.

Couper les courgettes en rondelles les mettre dans le panier vapeur saler poivrer et saupoudrer de parmesan mettre sur le Varoma.

A l'arrêt de la minuterie sortir le riz et le réserver ainsi que le poisson et les courgettes.

Mettre dans le bol 500 g d'eau la c à c de fumet de poisson 2 min à 100° vit 2.

Ajouter la maïzena mixer 30 secondes vit 10. Mettre le curry le citron et la crème liquide à 5% de matière grasse saler poivrer régler 7 min à 100° vit 2.



7.43 Filet de poisson à l'estragon



Ingrédients

10mn réalisation – 15mn cuisson – 2 personnes

2 filets de poisson
1 botte estragon
1 citron
1 cs crème fraîche
300 g pommes de terre

Préparation

Couper les filets en deux s'ils sont très gros.

Ciseler finement l'estragon et mélanger à la crème avec sel et poivre.

Tartiner des deux côtés des filets et enfourner 10mn four th180°.

Eplucher et cuire les pommes de terre à la vapeur.

*** Servir ce repas avec 30 à 50g de pain complet et fromage blanc en dessert.





7.44 Filets de sole à la cantonaise



Ingrédients

8 FILETS DE SOLE
150 G DE CREVETTES DECORTIQUEES
250 G DE POUSSES DE SOJA EN CONSERVE
2 PETITES CAROTTES (NOUVELLES SELON SAISON)
1 C A S D HUILE DE SOJA
30 G DE SAUCE DE SOJA
1 CC DE GAINS DE CORIANDRE
1 CC DE BAIES ROSES
1 CC DE JUS DE CITRON
1 POINTE DE COUTEAU DE GINGEMBRE
SEL POIVER
8 PIQUES EN BOIS

POUR LA DECO
QUELQUES FEUILLES DE MENTHE FRAICHE

Préparation

Couper les carottes en deux et jeter une carotte et demie sur les couteaux pendant 5 secondes a vitesse 5.Couper la demi carotte restante en fine rondelles que vous réservez pour la décoration de la sauce.

Egoutter les pousses de soja en gardant le jus dans le bol du thermomix. Les étaler dans le Varoma puis ajouter les carottes râpées et napper avec l'huile de soja. Mettre 30 g de sauce soja dans le bol avec 60 g d'eau. Régler 3 mn à 90 °vitesse 3. A l'arrêt de la minuterie ajouter la coriandre, les baies roses, le gingembre et le jus de citron.

Placer les filets de sole roulés et fermés avec les piques en bois dans le Varoma. Saler et poivrer. Mettre les crevettes sur le plateau a vapeur.

Fermer avec le couvercle et placer le Varoma sur le thermomix. Régler à l'arrêt de la minuterie placer les filets de sole et les pousses de soja sur un plat chaud. Décorer avec des feuilles de menthe. Présenter la sauce a part, agrémentée des fines rondelles de carottes.

7.45 Filets de truites saumonée à la sauce sublime



Ingrédients

Prépa:10mn th:31 mn

500 g de filet de truite saumonée (sans peau)
150 g de feuilles de salade (uniquement verte d'une laitue où d'une scarole)
250 g de courgettes
1 branche de persil*10 feuilles de basilic
200 g de crème fraiche
1 cs de jus de citron
250 g de riz
1cs d'huile d'olive
sel et poivre

Préparation

Mettre les filets de truite lavés et essuyés dans le Varoma et verser l'huile d'olive dessus.

Couper les courgettes en rondelles et les placer sur le plateau à vapeur.

Disposer dessus les feuilles de salades coupées en deux.

Verser 900ml d'eau dans le bol.

Mettre le riz dans le panier de cuisson et le placer dans le bol.

Fermer le bol et poser le Varoma.

Régler 30 mn à température Varoma, vit 1.

A la fin de la cuisson disposer les filets sur un plat chaud.

Rincer le bol et y mettre la salade cuite.

Ajouter la crème fraiche, le basilic, le persil, le jus de citron, du sel et du poivre.

Régler 20 secondes à vit 6, puis 40 secondes à vit turbo.

Verser la sauce sur les filets, placer le riz en couronne et les rondelles de courgettes autour et servir chaud.



7.46 Filets de sole au citron vert



Ingrédients

15mn réalisation – 30mn repos – 28mn cuisson - 6 personnes

6 filets de sole
500 g épinards
1 poivron vert
1 poivron rouge
2 oignons doux
4 tomates
200 g riz basmati
5 citrons verts
1 poignée olives noires (dénoyautées)
3 cs huile olive
50 g beurre
2 cs farine
sel
poivre

Préparation

Mettre les filets de sole dans un plat creux et arroser avec le jus de 3 citrons verts préalablement pressés. Saler, poivrer, couvrir et laisser mariner pendant 30mn.
Verser 800g d'eau salée dans le bol, rincer le riz, le verser dans le panier cuisson et régler **18mn Varoma vit.4**.

Pendant ce temps, laver et ébouillanter les épinards.

Une fois le bol rincé de son eau de riz cuit et réservé, mettre dans le bol beurre, sel, poivre, quartiers de tomate, lamelles de poivrons et oignon émincé, régler **15mn à 100° vit.1** .

Essuyer les filets de sole avec du papier absorbant, les rouler et faire tenir avec des pics en bois et les placer dans le Varoma, lui-même sur le bol et programmer **5mn à 100° vit.1** .

Servir immédiatement accompagné d'un Riesling bien frais.



7.47 Marmite de thon



Ingrédients

15mn réalisation – 28mn cuisson – 6 personnes

750 g thon
1 kg pommes de terre
3 oignons
2 gousses d'ail
sel
3 poivrons
2 piments Espelette
3 tomates
100 g huile olive
court-bouillon poisson
1 verre Cognac
20 croûtons nature
poivre

Préparation

Détailler le poisson et le nettoyer.

Eplucher et détailler grossièrement oignons, ail, poivrons et piments épépinés et tomates.

Jeter ces légumes sur les couteaux tournant à vit.6 quelques secondes.

Ajouter l'huile d'olive et faire revenir 3mn à 100°C vit.1.

Peler et émincer les pommes de terre en gosses rondelles et les placer dans le panier.

Dans le bol, verser le court-bouillon, placer le panier de pommes de terre et régler 15mn vit.1, température Varoma.

Dans le Varoma, déposer les morceaux de thon et continuer la cuisson 10mn vit.1 sur Varoma.

Servir bien chaud, avec les croûtons par dessus et accompagnée d'un Mâcon blanc.



7.48 Morue aux poivrons et a la tomate



Ingrédients

Pour 4 personnes

560 g de morue salée
4 échalotes
2 gousses d'ails
1 gros oignon blanc
2 cc d'huile d'olive
250 g de poivrons rouges
250 g de tomates pelée au jus en conserve
4 branches de thym frais
poivre

Préparation

Faire dessaler la morue pendant 12 h dans de l'eau froide en renouvelant l'eau 2 ou 3 fois.

L'égoutter au bout de ce temps

Préchauffer le four à th 180°

Peler et émincer les échalotes, l'ail et l'oignon. Les faire revenir à feu doux pendant 10 mn dans 1 cuillère à café d'huile d'olive

Nettoyer et épépiner les poivrons, puis les couper en lanières les mélanger avec les tomates et leur jus, le thym, les échalotes l'ail l'oignon, poivrer

Effeuiller la morue. Etaler la moitié de la préparation aux tomates au fond d'un plat allant au four. Mettre la morue par dessus ajouter l'huile restante. Recouvrir du reste de mélange aux tomates .Enfourner pendant 1 h servir chaud



7.49 Nage de Saint Jacques



Ingrédients

Prépa:20mn cuisson:30mn

320 g de noix de st jacques
25 cl de vin blanc secondes
1 échalote
1 oignon
2 clous de girofles
2 piments oiseaux
1 bouquet garni
10 gains de poivre
1 blanc de poireau
1 carotte
150 g de céleri rave
1 orange non traitée
4 brins de cerfeuil

Préparation

Préparer la nage

Verser dans le bol le vin blanc et 50 cl d'eau salée

Ajouter l'échalote, l'oignon pique des clous de girofle, les piments, le bouquet garni et les gains de poivre

Faire chauffer 15 mn température 100° vit mijotage

Pendant ce temps, nettoyer le blanc de poireau, éplucher la carotte et le céleri rave, puis les détailler en fin bâtonnet

Escaloper les noix de st jacques en 2 dans l'épaisseur

Peler l'orange à vif, puis en petits triangles

A la sonnerie, filtrer la nage et la remettre dans le bol, y faire cuire les légumes 10 mn a 100° sens inverse vit mijotage

Ajouter les noix de st jacques et l'orange, laisser cuire a 90° sens inverse vit mijotage

Repartir cette nage dans des assiettes creuses et parsemer de cerfeuil



diminué les temps de cuisson selon la taille des bâtonnets pour éviter de faire de la purée.



7.50 Noix de Saint Jacques aux poireaux



Ingrédients

12 noix de St Jacques
250 g de blancs de poireaux
20 g de beurre
3 échalotes
1 jus de citron
3 cs de crème fraîche
300 g de vin blanc demi-secondes
1 cc de Maïzena (10 g)
sel et poivre

Préparation

Mettre les blancs de poireaux coupés en gros tronçons dans le bol et mixer 10 secondes à Vitesse 4. Les réserver dans le Varoma.

Mettre les échalotes épluchées entières dans le bol et mixer 7 secondes à Vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

Ajouter le beurre régler 2 mn à 100° Vitesse 1.
Ajouter le jus de citron, le vin blanc, 20g d'eau, sel et poivre.

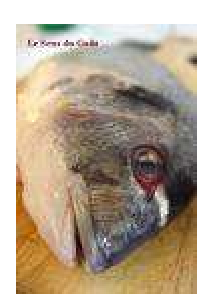
Disposer les blancs de poireaux coupés en rondelles dans le Varoma et les noix de St Jacques sur le plateau du Varoma. Poser celui-ci sur le bol et régler 12 mn à Varoma Vitesse 1. Remuer le poireau à mi-cuisson.

A l'arrêt de la minuterie, disposer les noix de St Jacques sur le plateau à vapeur et régler 4 mn, Varoma, Vitesse 1. Retourner les noix et régler à nouveau 4 mn à Varoma vitesse1.
A l'arrêt de la minuterie, mettre les poireaux dans un plat et décorer avec les noix de St Jacques au-dessus.
Ajouter au bouillon du bol la crème fraîche et la Maïzena et mixer 2 mn à 90°, vitesse 3. A l'arrêt, mixer 30 secondes à vitesse 5 et servir la sauce sur les noix de St Jacques.

CONSEIL THERMOMIX
La recette est conçue pour de grandes noix de St Jacques. Avec des petites noix, réduisez le temps de cuisson sinon elles seront fermes et fibreuses. Pour une jolie décoration, taillez quelques fines lamelles dans la longueur d'un poireau entier avec le vert, que vous cuirez avec les tronçons de poireaux dans le Varoma.



7.51 Papillote de dorade et sa robe de pomme de terre



Ingrédients

800g de pommes de terre
1 oignon
2 cc de fumet de poisson
1 cs de maïzena
1 cs de vin doux
sel poivre
cerfeuil désidérata.
4 filets de dorade préparé par son poissonnier
baies rouges
huile d'olive

Préparation

Eplucher et couper les pommes de terre en gros morceaux.

Mettre 700 g d'eau dans le bol le fumet de poisson 2mn vit 3 à 37°. Éplucher l'oignon le couper en deux et le mettre dans le bol régler 6 mn température Varoma vit 1.

Pendant ce temps préparer les 4 papillotes de poisson:

filet de dorade un filet d'huile d'olive saupoudré de cerfeuil et parsemer de quelques baies rouges saler poivrer. Fermer les papillotes et les mettre dans le Varoma

insérer le panier cuisson et y déposer les pommes de terre. Fermer et ajouter le Varoma. Programmer 20 mn température Varoma vit 1.

À l'arrêt de la minuterie retirer le poisson les pommes de terre. Ajouter au jus de cuisson maïzena et vin. Régler 4 mn vit 3.5 à 100°. Puis mi xer quelques secondes à vit 6 + 1 ou 2 pulsions turbo

je n'arrose que les pommes de terre de cette sauce la dorade sauvage c'est comme le loup très gouteux on savoure mieux le goût des arômes mélangés

7.52 Papillote de saumon sur son lit de champignons



Ingrédients

Au Varoma : temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 42 mn

600 g de filet de saumon (sans la peau)
1 citron non traité
sel
280 g de riz
poivre vert fraîchement moulu
25 g de beurre pour le papier d'aluminium

Pour la sauce :
300 g de champignons de Paris
2 échalotes
20 g de beurre
1 gobelet de vin blanc secondes
200g de crème liquide
200 g de fromage frais, type St Morêt
1 pincée de muscade
1 pincée d'estragon

Préparation

Vérifier que le saumon ne contient plus d'arrêtes, couper le filet en 8 tranches

Laver et sécher le citron, puis râper la moitié du zeste et le presser. Arroser les morceaux de saumon avec le jus de citron.

Saler et poivrer.

Garder le zeste pour les champignons

Recouvrir le Varoma avec du papier d'aluminium beurré en laissant dépasser les extrémités du papier.

Poser les tranches de saumon dessus et bien les enfermer.

Remplir le bol avec 900 ml d'eau, saler, verser le riz dans le panier de cuisson et le mettre dans le bol. Verrouiller. Faire cuire 15 mn à température Varoma vit 1.

Pendant ce temps nettoyer et couper les champignons de Paris en lamelles. Les mettre dans le Varoma et poser le saumon en papillote sur le plateau à vapeur.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr
A l’arrêt de la minuterie poser le Varoma sur le Thermomix et continuer la cuisson pendant 20 mn à température Varoma, vitesse 1 (retourner la papillote de saumon au bout de 12 mn)

Garder le saumon et le riz au chaud dans le four (50 à 75) et vider le bol

Eplucher les échalotes, les couper en 4 et les jeter sur les couteaux à vit 6
Introduire le fouet, ajouter le beurre et faire cuire 1 mn à 90, vit 1,5

Enlever le fouet.

Ajouter le vin blanc, la crème, le fromage frais et la moitié des champignons. Régler 6 mn à 100, vit 4

Puis ajouter le zeste de citron, la muscade moulue, l’estragon et le reste des champignons.

Régler 30 secondes à 100, vit 1

Poivrer et saler

Disposer le saumon retiré de sa papillote sur un plat et napper avec la sauce. Présenter le riz autour, en couronne au à part



7.53 Pâté de lotte

Ingrédients

A préparer la veille - 5 personnes

1 kg de lotte
6 œufs
2 citrons
1 petite boîte de concentré de tomate

Préparation

Déposer la lotte et le jus de citrons, dans le panier vapeur, dés frémissements du court-bouillon et cuire 20mn environ.

Retirer l'arrête centrale et la déposer dans un moule à cake préalablement bien beurré.

Battre les œufs en omelette, ajouter le concentré de tomate, sel et poivre.

Verser sur la lotte et cuire à four préchauffé Th. 150°C pendant 30mn ou 4mn au micro-ondes dans les moules Flexipan.

Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur minimum ½ journée.

Servir froid et démoulé, avec une mayonnaise expansée = mayonnaise + 1 blanc d'œuf battu en neige.





7.54 Pavé de saumon et sa crème vanille



Ingrédients

10mn réalisation – 2h cuisson – 4 personnes

4 pavés saumon sans peau ni arêtes
600 g fleurette
2 gousses vanille
huile de tournesol
250 g riz
salade
sel
poivre
250 g riz

Préparation

Verser 9 gobelets d'eau dans le bol, le riz dans le panier, le panier dans le bol et régler **30mn Varoma vit1** et réserver.

Dans le bol, verser fleurette, gousses de vanille égrainées et gaines, sel, poivre, chauffer **8mn 100°vit2,** puis **sans gobelet : 45mn 60°vit2 et 45mn 80°vit2.** Pour que la crème réduise.

15mn avant fin de cuisson, ajouter le Varoma avec le riz dedans pour le réchauffer.

30mn avant le service, préchauffer le four th.210°.

Huiler, d'un filet, une feuille de papier sulfurisé posée sur la plaque de cuisson, y déposer les pavés de saumon, saler, poivrer et arroser d'un fin filet d'huile et enfourner 10 à 15mn.

Lorsque la crème est cuite (réduite et de couleur jaune), ôter les gousses de vanille et les réserver.

Sortir les pavés de saumon légèrement dorés du four. Eteindre le four et y déposer la pile d'assiettes.

Dans les assiettes préchauffées, servir un pavé de saumon, une part de riz formée à l'aide d'un petit pot ou d'un petit chinois, arroser le saumon de la sauce, ajouter un peu de salade et décorer d'½ gousse de vanille.

Servir avec un Givry ou Chardonnay ou St Aubin (blanc, Bourgogne).





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

7.55 Pavés de saumon (recette Varoma)



Ingrédients

6 beaux pavés de saumon
1 bocal de moules naturelles
1/2 boite de champignons
1 échalote
1 gobelet 1/2 de vin blanc secondes
1 c à café de fumet de poisson poudre
40 g de beurre
30 g de maïzena
1/2 gobelet de crème fraiche allégée
sel, poivre
2 blancs de poireaux

Préparation

Introduire dans le bol:
le jus des moules, le vin blanc, l'échalote le fumet de poisson, sel poivre et complémenter en eau jusqu'aux dessus des couteaux.

Introduire les poireaux dans le panier de cuisson.

Dans le fond du Varoma introduire les moules et champignons tout en préservant un passage pour la vapeur.

Disposer les pavés de saumon sur le plateau.

Programmer 20 mn à Varoma vitesse 3.

A l'arrêt de la minuterie, retirer le Varoma et le panier de cuisson.

Mixer à vitesse 3 en introduisant la maïzena et programmer 2 mn à 90° vitesse 6 et 20s avant la fin introduire la crème fraiche.

Pendant ce temps préparer votre plat de service en disposant le saumon accompagnés des champignons et des moules. Déposer sur chaque saumon les poireaux émincés.

Napper votre plat de cette sauce et mettre le reste dans un saucier.



7.56 Petites mousselines de saumon



Ingrédients

Tm : 11 min
four 20 à 25 min

Pour les mousselines :
1 tronçon de saumon frais de 600g
1/4 cc de sel
poivre
2 jaune d'œufs
1 œuf entier
1 gobelet de crème fraiche
20 g de beurre (pour les moules)

pour la sauce :
3 gobelets 1/2 de crème fraiche
3 petites branche d'estragon
20 g de beurre
1/4 cc de sel
poivre

pour la garniture :
1 kg d'épinards
20 g de beurre
1/4 cc de sel
poivre

Préparation

Equeuter et laver les épinards, les jeter dans 2 litres d'eau bouillante salée et les égoutter aussitôt

Prélever les filets de saumon retirer la peau et couper en 2 ou 3 morceaux.

Faire tourner le Tm à vit 9, jeter le saumon sur les couteaux arrêter aussitôt l'appareil.

Introduire le sel le poivre les jaunes d'œufs et l'œuf entier et un petit gobelet de crème, mixer 30 secondes à vit 7.

Verser cette préparation dans des petits moules (4 à 6)
mettre de l'eau dans un plat allant au four et y déposer les moules. Faire cuire à four doux (150°) pendant 20 à 25 min.



Pendant ce temps préparer la sauce : mettre la crème dans le Tm avec le sel le poivre et régler 10 min à 50) vit 4, une minute avant la fin introduire les feuilles d'estragon.

Pendant la cuisson de la mousseline, faire sauter les épinards à la poêle, dans le beurre, pendant une dizaine de minutes en salant et poivrant à votre gout et en retournant une fois ou deux.

Pour servir étaler les épinards sur un plat chaud, démouler les petites mousselines et napper avec la crème à l'estragon

7.57 Petits cakes à la truite fumée

Ingrédients

300 g de truite fumée,
1 courgette,
1 citron,
4 œufs,
1 botte de ciboulette,
25 g de beurre,
20 g de farine,
50 g de mimolette vieille,
sel
poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180°

Dans le bol mixer la truite avec le jus d'un demi citron, 30 secondes à 8, saler poivrer et ajouter la ciboulette coupée, la mimolette, ainsi que la courgette en gros dés sur turbo 10 secondes....

sortir et mettre en attente, laver le bol rapidement
y remettre le beurre 1 mn à 80°, ajouter la farine, 20 cl d'eau et l'autre moitié du jus de citron, 80° vitesse 7 environ 2mn...jusqu'à ce que la crème recouvre une cuillère
ajouter les œufs 1mn vitesse 7, et ensuite mettre le mélange mis en attente 30 secondes vit 1...

Mettre dans 4 ramequins beurrés et au four 30 à 35 mn (dans mon four 40 mn ont été nécessaires)

Décorer de ciboulette, d'un dé de courgette et d'un dé de truite....

7.58 Petits paquets de saumon fumé farcis de mousse de fruits de mer

Ingrédients

Pour 3 personnes:

6 tranches de saumon fumé
200 g de gambas
200 g de crevettes
200 g de crème fraîche spéciale chantilly (la mettre au congélateur 1/2 heure avant)
50 g de ketchup
6 gouttes de Tabasco
6 gouttes de sauce Perrin

Préparation

Décortiquer les crevettes et les gambas et jeter les épluchures.

Dans le bol, triturer les corps vit. 5-7-9 progressives durant quelques secondes. Réserver.

Laver le bol, le sécher et verser la crème dedans. Mettre le fouet sur les couteaux et programmer vit.3, jusqu'à ce qu'elle soit montée.

Incorporer les crustacés triturés et le reste des ingrédients sauf le saumon et mélanger vit. 3 pendant 1 minute.

Disposer les tranches de saumon fumé bien ouvertes sur un plat, déposer une cuillérée de mousse dans le centre de chaque tranche et replier sur elles-mêmes, en formant des petits paquets rectangulaires.

Idée présentation : Creuser de petits sillons dans la peau d'un citron bien lavé. Déposer sur chaque paquet une languette de peau de citron nouée (nœud simple) et disposer sur l'assiette 2 tranches très fines de citron « cannelé ».



7.59 Filet de poisson au fenouil et sauce citron



Ingrédients

Pour 4 personnes

400 g filets de poisson = 2 ou 4
30 cl vin blanc
3 oignons
2 bulbes fenouil
2 gousses ail
1 cs huile olive
sel
poivre

Sauce:
1 cs rase maïzena
2 citrons
3 jaunes œufs
sel
poivre

Préparation

Emincer finement fenouil et oignons, éplucher ail et écraser gousses.

Chauffer huile dans wok ou sauteuse Tefal et suer fenouil, oignon et ail à feu doux ; saler et poivrer et étuver 10mn.

Déglacer au vin blanc et laisser réduire 5mn.

Si gros filets, les couper en 2 = 4, les poser sur les légumes, couvrir et cuire 10mn à feu très doux.

Passer le **jus de cuisson au chinois** et disposer poisson et légumes dans plat de service chaud.

Dans le bol, placer le fouet et verser maïzena, 3CS jus cuisson filtré, jaunes d'œufs, jus de citrons, mélanger **30secondes. vit.2** et régler **5mn à 90°vit.4.**

Napper les filets de cette sauce et accompagner d'un riz créole.

*** Poisson = Oméga 3 – Fenouil = vitamines anti-oxydantes – riz = glucides.



7.60 Poisson sur le dos

Ingrédients

(Recette typiquement espagnole et réellement très bonne. Se fait avec du bar ou loup de mer, de la dorade, bref, des poissons à chair blanche. Cependant, vous pouvez l'utiliser pour agrémenter n'importe quel poisson cuit au four)

Poisson(s) selon la taille. Les faire préparer de la manière suivante : ouvert (comme un livre) en deux par le milieu, dans le sens de la longueur. Enlever les gosses arêtes.
150 g d'huile d'olive
8 à 10 gousses d'ail
2 petits piments de Cayenne (ici, ils font 0,5 cm de long environ)
50 g de vinaigre

Préparation

Mettre le poisson dans un plat à four, « sur le dos », le saupoudrer de sel et introduire dans le four préchauffé à 180ºC, durant 20 min. environ (selon la taille du poisson).

Pendant ce temps, verser l'huile dans le bol et programmer 7 min. température. Varoma, vit. 1.

Rajouter l'ail et les piments et programmer 10 secondes, vit. 31/2.

Programmer ensuite 5 min. température. Varoma, vit. 1. Terminée la cuisson, rajouter le vinaigre.

Enfin, verser le mélange sur le poisson et servir avec des pommes de terre vapeur, par ex.

NB : la « sauce » est aussi délicieuse si vous lui ajoutez du piment doux en poudre et en arrosez des pommes de terre vapeur.



7.61 Potée de fruits de mer

Ingrédients

17mn préparation + 33mn tm21

500 g langoustines
200 g moules
200 g coques
1 kg poisson qui se tient bien en cuisson (selon goût & saison)
500 g tomates pelées
sel

Sauce :
400 g calamars
200 g huile olive
2 gousses ail

Déco :
poignée de persil plat ciselé

Préparation

Nettoyer et préparer poisson et fruits de mer.

Dans le bol, verser huile, ail et régler 3mn à 100° vit4.

Ajouter calamars et cuire 3mn à 100° vit1.

Ajouter tomates égouttées & pincée sel.

Disposer les langoustines et placer le panier dans le bol.

Poser Varoma dessus avec moules et coques dedans.

Disposer le poisson sur le plateau vapeur et fermer le Varoma avant de programmer 30mn Varoma vit1.

A l'arrêt de la minuterie, disposer le poisson, langoustines décortiquées, moules & coques dans les mini-soupières ou une grande soupière.

Arroser de la sauce et garnir de persil.

Servir aussitôt.



7.62 Rillettes de saumon à l'estragon



Ingrédients

15mn réalisation – 15mn cuisson – 4 personnes

240 g saumon
4 œufs
8 cc crème fraîche
1 citron
persil
15 feuilles d'estragon
sel
poivre

Préparation

Mettre les œufs dans une petite casserole. Recouvrir d'eau et laisser bouillir 15mn.

Cuire le saumon dans une poêle antiadhésive. Dorer chaque face = 5mn, assaisonner, retirer le saumon du feu et le défaire en petits morceaux.

Remettre ces morceaux à dorer en les remuant pendant toute la durée de la cuisson : 3mn et les arroser d'1 cc de jus de citron.

Écaler les œufs encore chauds, les mixer avec estragon, persil, crème, 2 cc jus de citron, pincée de sel et poivre. On obtient une crème jaune pâle piquée de vert.

Incorporer le saumon, mélanger et réfrigérer 1h.

Servir avec des rondelles de citron et des toasts chauds.



7.63 Rillettes de saumon



Ingrédients

15mn réalisation – 10mn cuisson – 2h réfrigération - 4 personnes

120 g saumon
poivre
60 g saumon fumé
4 baies roses
1 yaourt nature ou carré frais Gervais
½ citron jaune
80 g beurre ½ sel mou
5 cc ciboulette ciselée

Préparation

Râper le zeste du citron. Laver et ciseler la ciboulette.

Cuire le saumon, 10mn, à la vapeur (doit rester ferme) et laisser égoutter sur du papier absorbant.

Couper le saumon fumé en allumettes, mixer avec beurre mou, yaourt, jus de citron, zestes, ciboulette, baies roses et assaisonner.

Emietter le saumon frais égoutté, ajouter dans le bol et mélanger

Verser dans une terrine et réfrigérer 1 à 2heures.

Servir accompagné de blinis ou de baguettes de campagne.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

7.64 Saumon Vapeur à la Sauce Hollandaise



Ingrédients

5 à 6 darnes de saumon
800 g de pommes de terre en cubes réguliers
1 litre d'eau

Préparation

Dans le bol du Tm mettre 1 l d'eau, fermez.

Placez le Varoma dans lequel vous aurez mis les pommes de terre ;
et sur les pommes de terre dans le plateau vapeur les darnes de saumon ; si il y en a beaucoup salées et poivrées.

Fermez le Varoma et Programmer 25 mn sur VAROMA à vitesse 4.

Vérifiez la cuisson.

Réservez l'eau et préparer une sauce en hollandaise en 3 minutes.





7.65 Soles pochées à la dieppoise



Ingrédients

25mn réalisation – 30mn cuisson – 4 personnes

4 soles
150 g crevettes roses
80 cl moules
1 échalote ciselée
100 g touts petits champignons Paris
½ litre fumet poisson
2 verres vin blanc secondes d'Alsace
10 cl crème fraîche épaisse
60 g beurre
60 g farine
sel
poivre
quelques gaines de fenouil et un peu de poudre curcuma

Préparation

Diluer le fumet de poisson dans l'eau, ajouter le vin blanc et mettre à chauffer.

Dans une casserole, cuire les moules avec 10g beurre, échalote et vin. Cuire le temps qu'elles s'ouvrent. Pendant ce temps, décortiquer les crevettes et brosser les champignons.

Dès que les moules sont cuites, les décortiquer. Dés que le fumet est bien chaud, pocher la sole. Dés qu'elle est cuite, l'extraire du fumet

Verser le fumet, passé au chinois, dans le bol avec champignons, moules, 60g de beurre et 60g de farine et régler **12mn à 90°C vit. 1.**

Ajouter la crème, les gaines de fenouil, le sel, le poivre et le curcuma et régler **4mn à 100°C vit.1**.
Poser les soles et la garniture sur un plat allant au four. Verser la sauce autour et passer au grill avant de servir.



7.66 Dos de merlu sauce verte

Ingrédients

17mn réalisation – 4 personnes

1 échalote
20 g margarine
90 g vermouth blanc secondes
150 g épinards surgelés
300 g eau
1 cc curry fort
½ cc sel fin
½ cube court-bouillon
4 dos merlu (500 à 600g)
2 cs crème fraîche 15%
1 cc maïzena (facultatif)

Préparation

Décongeler les épinards et **préchauffer les assiettes**.

Dans le bol, introduire l'échalote coupée en quatre, et la margarine. Régler **2 ½mn à 100° vit.4.**

A l'arrêt de la minuterie, ajouter épinards, vin, curry, sel, poivre, ½ cube court-bouillon et eau. Régler **5mn à 100°vit.4.**

Déposer le poisson dans le panier et saupoudrer de curry. Dés l'arrêt de la minuterie, introduire le panier et régler **6 à 8mn à 100°vit.4.**

Déposer le poisson dans un plat (posé sur une casserole d'eau bouillante) et le recouvrir de papier alu (conserve la chaleur).

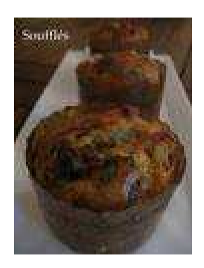
Vérifier la consistance de la sauce. Si on préfère plus épaisse, ajouter maïzena et cuire **3mn à 100°vit.4.**

Ajouter la crème en dernier. Mixer **3 à 4secondes. vit.4**.

Napper le poisson, servir avec brocolis ou pommes vapeur ou du riz.



7.67 Soufflé de crabe aux fines herbes



Ingrédients

Préparation 10 min + TM 9 min + cuisson 25 min

120 g de crabe appertisé (poids égoutté)
50 g + 1 noix de beurre
50 g + 1cc de farine
240 g de lait demi-écrémé
4 œufs
1 douzaine de brins de ciboulette
sel fin
muscade râpée
poivre

Préparation

Préchauffer le four Th.6 (180°). Ouvrir la boîte, c onserver le jus. Préparer une béchamel épaisse en faisant fondre le beurre 1 min 1/2 à 90° vit.2.

Puis rajouter les 50g de farine. Mouiller avec le jus du crabe et compléter avec 240g de lait.

Chauffer 5 min à 90°, vit.2 sans bouchon.

En fin de cuisson ajouter, saler, poivrer et ajouter un peu de muscade.

Pendant cette cuisson, ciseler la ciboulette et la réserver.

Ajouter à la béchamel, sans cuire, le crabe, la ciboulette et les jaunes d'œufs, ayant mis de coté les blancs. Mélanger le tout 30 secondes à vit. 1,5. Verser cette préparation dans une terrine. Rectifier l'assaisonnement si besoin. Laver le bol pour y mettre ensuite les blancs d'œufs et les monter en neige.

Ajouter une pincée de sel fin, installer le fouet puis régler 3 min vit.3 pour obtenir des blancs battus en neiges très fermes.
Incorporer ces blancs en neige délicatement à la préparation dans la terrine. Soulever délicatement à la spatule, enrober les blancs avec la préparation, ne pas "touiller" énergiquement!

Verser doucement dans un moule à soufflé, beurré et fariné (la noix de beurre et le cc de farine) et mettre dans le four. Laisser cuire 25 à 30 min.

Servir dès la sortie du four, tant que le soufflé est beau, doré et gonflé.

CONSEIL: choisir un moule rond à bords verticaux. Le soufflé va augmenter de volume et de



hauteur à la cuisson. Pour éviter les débordements, vous pouvez choisir un moule suffisamment haut pour que le soufflé arrive à 2/3 de la hauteur seulement.



7.68 St Jacques aux poireaux



Ingrédients

30mn réalisation – 24mn cuisson – 4 personnes

12 St Jacques
250 g blancs de poireaux
20 g beurre
3 échalotes
1 jus citron
3 cs crème fraîche
3 gobelets vin blanc demi-secondes
10 g (1 cc) Maïzena
Sel
poivre

Préparation

Mettre les blancs de poireaux coupés en gros tronçons dans le bol et mixer **10secondes vit4** et réserver dans le Varoma.

Mettre les échalotes épluchées entières dans le bol et mixer **7secondes vit5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

Ajouter le beurre régler **2mn 100° vit1** .

Ajouter le jus de citron, le vin blanc, 20g d'eau, sel et poivre.

Disposer les blancs de poireaux coupés en rondelles dans le Varoma et les noix de St Jacques sur le plateau du Varoma. Poser celui-ci sur le bol et régler **12mn Varoma vit1**. Remuer le poireau à mi-cuisson.

A l'arrêt de la minuterie, disposer les noix de St Jacques sur le plateau à vapeur et régler **4mn Varoma vit1**. Retourner les noix et régler à nouveau **4mn Varoma vit1**.

A l'arrêt de la minuterie, mettre les poireaux dans un plat et décorer avec les noix de St Jacques au-dessus.

Ajouter au bouillon du bol la crème fraîche, la maïzena et mixer **2mn 90° vit3** .

A l'arrêt, mixer **30secondes vit5** et servir la sauce sur les noix de St Jacques.

*** La recette est conçue pour de grandes noix de St Jacques. Avec des petites noix, réduire le temps de cuisson sinon elles seront ferme et fibreuses.

Pour une jolie décoration, tailler quelques fines lamelles dans la longueur d'un poireau entier avec le vert, que vous cuirez avec les tronçons de poireaux dans le Varoma.



7.69 St pierre aux légumes



Ingrédients

15mn réalisation – 40mn cuisson – 4 personnes

St Pierre d'1,6kg
200 g céleri
200 g carotte
4 gros oignons
thym
laurier
100 g beurre
sel
poivre
75 cl vin blanc secondes
2 citrons
1 cs vinaigre
persil plat ciselé
1 filet huile olive
1l fumet poisson

Préparation

Nettoyer le poisson et essuyer avec Sopalin. Mouiller intérieur, extérieur du jus de citron et mettre dans son ventre thym, laurier, sel et poivre.

Eplucher, laver et couper les légumes en morceaux. Mettre en route le TM21, vit.3.5, en jetant les morceaux, environ 15secondes. En aidant à la spatule. Ajouter le beurre, régler 5mn 100°vit.1 et mettre les légumes sur le plateau vapeur.

Verser le fumet dans le bol et régler 5mn 100°vit. 1.

Huiler le plateau Varoma à l'aide d'un Sopalin, y poser le poisson, mouiller du vin blanc, du jus de citron, du vinaigre et l'assaisonner.

Placer le plateau légumes dessus et régler 30mn Varoma vit.1.

*** On peut ajouter du thym citron dans le ventre du St Pierre.



7.70 Terrine de St Jacques



Ingrédients

375 g noix
corail
500 g crème fraîche
1 œuf entier
1blanc d'œuf
filet de saumon rose
10 g de sel et poivre

Préparation

Mixer les St Jacques en purée, ajouter sel, poivre, œuf entier + blanc et la crème fraîche.

Poser le moule d'empreintes sur la grille du four.

Garnir les moules d'une couche de mousseline de St Jacques.

Déposer un fin filet de saumon et garnir à nouveau de mousseline, à ras du moule.

Cuire 20mn au bain-marie dans four préchauffé Th. 200℃.

Laisser refroidir et réserver au surgélateur.

Démouler 3 heures avant de servir.





7.71 Roulé de filet de truite vapeur au jus de carottes



Ingrédients

15mn réalisation – 20mn cuisson – 4 personnes

4 truites entières déposées en filets
sel
poivre
fines herbes

Sauce au jus de carottes:
1 ½ gobelet jus de carottes
persil
gingembre
1 cs crème épaisse 35%
20 cl vin blanc
2 échalotes

Préparation

Couper chaque filet sur la longueur pour obtenir 2 lanières, saler, déposer quelques fines herbes hachées; rouler chaque lanière bien serrée et les mettre dans le panier cuisson.

Dans le bol, verser les ingrédients de la sauce, placer le panier dans le bol et programmer **10mn 100°vit3.**

Déposer le roulé au centre de l'assiette, verser 1 à 2CS de sauce autour du poisson.

*** Garnir de pois mange-tout frais cuit vapeur.



7.72 Notes



8 Légumes



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

8.1 Terrine de légumes



Ingrédients

250 g de carottes
250 g de courgettes
4 œufs
20 cl de crème fraîche
2 cs de maïzena
70 g de gruyère râpé
Sel, poivre

Préparation

Couper les carottes en 2 et mixer les 4 secondes, vitesse 5.

Les mettre dans le Varoma. Couper et mixer les courgettes 3 secondes, vitesse 5. Les mettre sur le plateau du Varoma.

Mettre les 5 gobelets d'eau dans le bol. Fermer le couvercle, placer le Varoma dessus et régler 15 min Varoma vitesse 4.

A l'arrêt de la minuterie, mettre les carottes et les courgettes dans un moule à cake tapissé de papier sulfurisé. Vider l'eau restant dans le bol.

Puis mettre dans le bol le reste des ingrédients, mixer 10 secondes, vitesse 4.

Verser cette préparation sur les légumes dans le moule à cake. Mélanger à l'aide d'une fourchette. Recouvrir de papier sulfurisé.

Cuire 60 min thermostat 6 (180℃) au bain marie.

8.2 Houmous



Ingrédients

Pour 6 personnes

1 boite de pois chiche cuit au naturel de 850 g (450 g égoutté)
1 trait de jus de citron jaune
Sel
Huile d'olive
1 cuillère à soupe de pâte de sésame (tahiné)
1 gousse d'ail

Préparation

Rincer les pois chiches à l'eau froide et les égoutter

Mettre dans un mixeur type thermomix les pois chiche, l'huile, le citron, l'ail et le sel.

Mixer fortement en ajoutant un petit peu d'eau pour obtenir une pâte épaisse et tartinable.

Réserver au frais !

Conseils:
Vous pouvez ajoutez quelques tomates confites, herbes fraîches ou olives pour parfumer et personnaliser votre houmous.
Rincez bien vos pois chiche !
Si votre mixeur n'est pas assez puissant, vous pouvez enlever la peau des pois chiche assez difficile à mixer...



8.3 Hoummos (purée de pois chiche)



Ingrédients

1 boîte de pois chiche de 400g (poids net égoutté : 265g)
2 gousses d'ail
1 citron
5 cs d'huile d'olive (3+2)
1 cc d'huile de sésame (facultatif)
1 gosse pincée de sel
Poivre (3 tours de moulins)
1 cc de paprika doux

Préparation

Égoutter les pois chiches en récupérant le jus. Rincer les pois chiches sous l'eau froide.

Éplucher les gousses d'ail.

Faire tourner le Thermomix à vitesse 7 et jeter les gousses d'ail sur les couteaux. Arrêter l'appareil.

Introduire les pois chiches avec 1 gobelet de leur jus, le jus du citron, 3 cuillerées d'huile d'olive, l'huile de sésame, le sel et le poivre. Placer le panier sur les parois du bol et le couvercle pour éviter les projections. Mixer 1 minute, d'abord à vitesse 3,5 puis en augmentant progressivement jusqu'à la vitesse turbo. Vérifier la consistance du mélange : on doit obtenir une purée crémeuse et homogène. Recommencer à mixer à vitesse turbo pendant 20 à 30 secondes si nécessaire.

Verser la purée de pois chiches dans un plat creux. Au moment de servir, faire une fontaine au centre de la purée et verser 2 cuillerées d'huile d'olive. Saupoudrer de paprika tout autour.

8.4 Artichaut au Pastis



Ingrédients

4 Artichauts
1/2 Fenouil
2 échalotes
1 cs de Vinaigre
1 cs Moutarde forte
2 cs d'huile d'olive
1 cs de Pastis
Sel, poivre

Préparation

Faire cuire les artichauts dans de l'eau salée 40 minutes environ.

Dans le bol, mixer le fenouil, 2 échalotes vitesse 8 30 secondes avec sel et poivre, une cuillère à soupe de vinaigre, deux cuillères à soupe d'huile, une cuillère à café de moutarde et 1 cuillère à soupe de Pastis

Cette sauce accompagnera l'artichaut



8.5 Purée de céleri aux deus pommes



Ingrédients

1/2 pomme
1 pomme de terre
1/2 tête de céleri
5 dl de lait
5 dl d'eau
3 cs de beurre
huile
sel

Préparation

Eplucher et découper le légume en petits morceaux.

Cuire la pomme de terre et le céleri dans le bol 25 mn vitesse 1 90°, vider l'eau de cuisson ajouter les morceaux de pommes, un peu de lait et mixer 30 secondes Vitesse 3

Ajouter le lait et mixer au fouet vitesse 3 maxi toujours à 7O°, servir sans tarder

Servir chaud!!!



8.6 Sauce tomate



Ingrédients

Pour 4 personnes
4 belles tomates
3 gousses d'ail
1 pincée de sucre
2 cuillère à soupe d'huile d'olive
50 g de jambon (ou lardons)
10 feuilles de basilic

Préparation

Ebouillanter les tomates quelque secondes, couper en deux et épépiner

Verser dans le bol, l'huile, l'ail, jambon, et les tomates pelées

Mixer 40 secondes, vitesse 6,

Régler la température sur 60° pendant 20 mn sans co uvrir

Ajouter une pincée de sucre et les feuilles de basilic au moment de servir.

Se conserve plusieurs jours au réfrigérateur, et plus longtemps au congélateur.



8.7 Bâtonnets de patates



Ingrédients

100 g de pommes de terre
80 g de beurre
200 g de farine
½ cc de sel
50 g de fromage râpé
1 jaune d'œuf battu

Préparation



Faire cuire les pommes de terre avec leur peau. Quand elles sont cuites, les laisser refroidir un peu et les mettre dans le bol du Thermomix et programmer **4 secondes, vitesse 6.**

Ajouter la farine, le sel ,le beurre ramolli et le fromage râpé et **mixer 20 secondes, vitesse 7**

Avec la pâte obtenue, faire une boule et laisser reposer 30 minutes

Etaler la pâte et couper des bâtonnets de 1 cm de large sur 5 cm de long, les badigeonner au pinceau d'œuf battu et les mettre au four sur une plaque 20 à 25 minutes T°180



8.8 Beignets de pois chiches Recette libanaise



Ingrédients

1 grande boîte pois chiches au naturel
2 gousses d'ail
4 oignons
1 cs cumin
1 cs poudre coriandre
1 cs coriandre fraîche hachée
1 œuf
2 cs farine
sel
poivre
2 citrons verts
bain de friture

Préparation

Égoutter les pois chiches, éplucher l'ail, retirer le germe au centre, éplucher les oignons et les émincer.

Jeter ail et oignon sur couteaux en marche vit6.

Ajouter pois chiches, cumin, coriandre, coriandre fraîche, œuf, farine, sel, poivre et mixer 15secondes vit8.

Verser la préparation dans un saladier, rectifier l'assaisonnement et réfrigérer 30mn et chauffer la friteuse à 180℃.

A l'aide d'une petite cuillère, prélever de petites quantités de pâte et les frire, 4mn environ, par petites fournées.

Égoutter dans le panier puis sur du papier absorbant et réserver au chaud pendant la cuisson de la deuxième série.

Disposer les beignets sur le plat de service, décorer de rondelles de citron vert et saupoudrer du reste de coriandre hachée.



8.9 Carottes sauce au thon



Ingrédients

600 g de carottes
1 boite de thon émietté (100 g)
le jus d'un 1/2 citron ou un gobelet de vinaigre plus ou moins selon votre gout
1 œuf
3 gobelets d'huile
1 gosse cuillère de moutarde de Dijon
1 pincée de sel et de poivre

Préparation

Dans le bol mettre le thon la moutarde l'œuf le sel le poivre le vinaigre ou le jus de citron un gobelet d'huile.

Mettre le panier et fermer le thermomix.

Mixer vitesse 5 pendant 20 secondes, faire couler en filet continu les deux autres gobelets d'huile.

Mixer 10 secondes, vitesse 6/7.

Vérifier l'assaisonnement et si besoin rajouter l'huile.

Verser la sauce dans un saucier et la réserver.

Éplucher les carottes et les couper en gosses rondelles. Les mettre dans le bol et **mixer 10 secondes, vitesse 3/4** en vérifiant la consistance par l'orifice. Si besoin continuer 2 à 3 secondes de plus.



8.10 Champignons à la crème et au citron



Ingrédients

500 g de champignons en lamelles
30 g d'huile d'olive
2 gousses d'ail en lamelles
50 g de lait écrémé
40 g de jus de citron
sel, poivre, persil

Préparation

Rincer sans laver les champignons et sécher sur du papier absorbant. Réserver.

Mettre le fouet, verser l'huile dans le bol et programmer **3 minutes 100° vitesse 1.**

Verser l'ail en lamelles dans le bol et programmer **3 minutes 100° vitesse 1.**

Mettre les champignons, le sel, le poivre et programmer **8 minutes T°Varoma, vitesse 1.**

Ajouter le lait, le citron, le persil et programmer **3 minutes T°100 vitesse 1.**

Servir très chaud.



8.11 Chou-fleur au vin rouge



Ingrédients

1 petit chou-fleur
2 poivrons rouges
1 gobelet de vin rouge
8 tomate cerises séchées
2 tête d'ail
1 pincée de piment rouge moulu
1 oignon (rouge de préférence)
50 g d'olives noires sans noyaux
2 gobelets de bouillon de poule
le jus d'1/2 citron
sel poivre, persil frais, origan

Préparation

Mettre à ramollir les tomates sèches.
Mixer dans le bol les olives, l'oignon, le piment et les tomates durant **10 secondes à vitesse 4**.

S'aider avec la spatule pour remettre tous les ingrédients dans le fond du bol, ajouter le vin rouge et le bouillon.

Programmer **8 minutes à 100º vitesse 2** (pour le TM 21 vitesse 3).

Incorporer les poivrons rouges coupés en fines lamelles et **cuire 3 minutes à 100 vitesse 1.**

Ajouter le chou-fleur coupé en morceaux, un peu de sel et poivre et programmer **5 minutes à 100º vitesse 1** (TM 21 mettre le fouet sur les couteaux) jusqu'à ce que le chou-fleur soit "al dente".



8.12 Concombre farci au thon



Ingrédients

1 concombre de 400 G
30 g de poivrons rouge
40 g de branches de cèleri
2 Cuillères à soupe d'huile d'olive
1 boite de thon naturel 150 g
Le jus d'un demi-citron
½ cc de moutarde forte
½ cc de sel
Poivre : 4 tours de moulin

Pour la déco :
1 belle tomate
1/4 de concombre

Préparation

Éplucher le concombre le passer sous l'eau froide.

Le couper en 8 morceaux. Evider le centre avec une cuillère.

Introduire dans le bol le poivron et le cèleri coupés en morceaux, l'huile d'olive, le thon égoutte, le jus de citron, la moutarde le sel et le poivre. **Mixer 20 secondes à 3.5 puis 30 secondes à 5**

Ramener les ingrédients vers le fond du bol avec la spatule.

Mixer encore 15 secondes à 6. On doit obtenir un mélange à consistance crémeuse.

Garnir chaque pits de concombre d'1/8 du mélange. Servir bien frais sur de tanche de tomates et de rondelles de concombre.



8.13 Flan de courgettes à la chair de saucisse



Ingrédients

800 g de courgettes
250 g d'oignons
2 œufs
400 g de chair à saucisse ou steaks hachés (moins gras)
gruyère râpé ou parmesan au choix ou boursin ail et fine herbes
sel
Poivre
noix de muscade (facultatif)
Thym
2 cs de farine

Préparation

Couper les oignons en lamelles

Dans le bol, mettre les oignons avec 1 CS d'huile d'olive **vitesse 2 / 80 °/5 minutes**

Ajouter le fouet, ajouter la chair à saucisses en petits morceaux, les courgettes en rondelles, le thym, le laurier, sel, poivre, ajouter les œufs et faire tourner **vitesse mijotage 100 ° pendant 8 minutes.**

Verser le tout dans un plat à gratin, saupoudrer de parmesan, gruyère râpé, ou mélangez le boursin.

Cuire 30 minutes 200° au four



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

8.14 Fondue d'endives aux lardons



Ingrédients

3 endives
6 échalotes
30 g de beurre
100 g de lardons
pommes de terre

Préparation

Couper 3 endives en 4

Les mettre dans le bol **5 secondes, vit4,** Réserver.

Dans le bol: 6 échalotes, **5 secondes, vit5**

Ajouter 30 g de beurre, 100g de lardons, **5min / Varoma / fonction sens inverse / vitesse mijotage**

Ajouter les endives réservées, 500g d'eau, **5min / Varoma / fonction sens inverse /vitesse mijotage**

Ajouter le panier rempli de pommes de terre coupées en morceaux
30 min/100°/ vitesse mijotage.

Mélanger l'ensemble, endives pommes de terre dans un saladier et servir.



8.15 Galettes de pommes de terre



Ingrédients

1 gros oignon
3 branches de persil
1 œuf entier + un jaune
1 kg de pommes de terre
80 g de beurre
½ c à c de sel
Poivre
50 g de margarine

Préparation

Éplucher, laver et bien essuyer les pommes de terre .Les couper en 4.

Introduire tous les ingrédients dans le bol (sauf la margarine). **Mixer 30 secondes à vit 3,5** en aidant avec la spatule.

Vider le contenu du bol dans un saladier. Façonner des petites galettes et les faire cuire 8 mn environ dans un poêle antiadhésive à feu doux, avec la margarine. Les retourner à mi cuisson.

Ou bien dorer à la poêle 1 mn de chaque côté et finir la cuisson au four à 200° pendant 8 mn

Pour plus de facilité, on peut faire une seule grande galette que l'on fera cuire 20 à 25 mn au four après l'avoir fait dorer à la poêle sur les 2 côtés!





8.16 Gazpacho



Ingrédients

1 kg de tomates mûres dont on ôte le centre vert
1 petit concombre
1 poivron vert
1 oignon moyen
1 gosse gousse d'ail
1 citron entier pelé et ôter la peau blanche
1 demi verre d'eau
1 petit verre d'huile d'olive
sel
poivre

Préparation

Mixer le tout.... et voilà c'est prêt juste vérifier l'assaisonnement avant de servir...bien frais, c'est meilleur !





8.17 Gâteau de légumes



Ingrédients

800 g de carottes
4 petits blancs de poireaux (environ 300 g)
1 cube de bouillon de volaille
4 œufs
200 g de crème légère
150 g de gruyère râpé
400 g d'eau
1 noix de beurre pour le plat ou les ramequins
sel
poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180°(Th 6).

Mettre les légumes coupés en gros morceaux dans le bol et **mixer 10 secondes, vit 5** en aidant avec la spatule.

Ajouter l'eau et le cube de bouillons de volaille, et programmer **20 mn, température Varoma, fonction sens inverse, vitesse mijotage.**

A la fin de la minuterie, filtrer le contenu du bol à l'aide du panier de cuisson.

Insérer le fouet dans le bol vide. Remettre la julienne de légumes égouttés, puis ajouter les œufs, la crème, le fromage râpé, un peu de sel et de poivre.

Mélanger 15 secondes, vit 3 en tenant le Thermomix avec les deux mains pour éviter qu'il ne bouge.

Répartir dans des ramequins beurrés ou dans un plat.

Cuire au four 35 mn (25 mn si la cuisson se fait dans des ramequins), à 180°(th 6).
Servir chaud en accompagnement de viande ou de poisson.



8.18 Gnocchis



Ingrédients

Pétrir dans le TM ou à la main :
200 g de farine
1 œuf
½ gobelets de lait
50 à 100 g de reste de purée de pomme de terre
Sel
poivre

Préparation

Mettre la pâte obtenue dans un cellophane sous forme de boudin et mettre au frais quelques heures.

Ouvrir le cellophane, fariner le boudin de tous les côtés et couper de petites boules de 1 cm de diamètre maximum (fariner encore un peu car ça colle) – les marquer avec une fourchette (pour l'esthétique).

Les faire cuire à l'eau bouillante salée et légèrement huilée pendant environ 10 mm.

S'accompagne d'une béchamel, d'une sauce tomate, ou, les faire revenir et accompagner d'une salade.





8.19 Gratin de courgettes au riz



Ingrédients

500 g de courgettes râpées ou mixées
3 œufs
300 g de bouillon de volaille
1 briquette de crème fraîche
Un sachet de riz
1/2 sachet de fromage râpé
Sel, poivre

Préparation

Mixer d'abord les courgettes quelques secondes **VIT 6**.

Mélanger tous les ingrédients à cru **40 secondes VIT 2 fonction sens inverse.**

Mettre à cuire à four 180° pendant 1H environ





8.20 Gratin de courgettes à la provençale



Ingrédients

1 kg de courgettes
500 g de tomates (j'ai mis 6 petites tomates)
3 gousses d'ail
1 belle poignée de persil haché
2 oignons moyens
80 g d'anchois en boîte (Ottoki met seulement une petite boîte de 50 g à l'huile d'olive, poids net égoutté : 35 g, et c'est assez salé !). (8 anchois = 1 pt)
2 œufs (4 pts)
4 CS de crème fraîche (allégée à 15 % = 4 pts)
150 g de lait (écrémé = 0,75 pts)
2 branches de basilic frais
60 g de parmesan râpé ou en copeaux (6 pts)
1 pincée de sel et de poivre du moulin

Préparation

Préchauffer le four à 210℃ (th.7)

Faire blanchir les courgettes coupées en lamelles 10 min environ dans l'eau frémissante.

Hacher le persil. A réserver.
Émincer les oignons finement. A réserver. Peler les tomates.

Dans le bol du Thermomix :

Mettre les tomates coupées en morceaux, le persil, les oignons émincés, l'ail écrasé.
Faire **confire 12 min VIT mijotage à 100° en ôtant le couvercle** (ou dans une casserole).

Ajouter ensuite les anchois coupés en petits bouts de 1 cm. Mélanger.

Dans le plat à gratin beurré, mettre les courgettes, le mélange de tomates et rincer le bol.

Dans le bol du Thermomix ou dans un récipient : mélanger les œufs, la crème fraîche et le lait, un peu de sel et de poivre, que l'on versera sur le mélange courgettes-tomate.

Ajouter le basilic haché et parsemer de parmesan.

Faire cuire 20 à 30 min environ à 210℃. Servir bien chaud.... C'est un délice !!!



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

8.21 Gratin de courgettes et pommes de terre



Ingrédients

1 gosse ou 2 petites courgettes
2 cs de boursin cuisine, ails et fines herbes.
1 bouillon poule
4 gosses pommes de terre.
2 escalopes de dinde
1 béchamel.

Préparation

Épluchez et coupez les courgettes et 1 pomme de terre, ajoutez le boursin et le bouillon. Faite tourner **20min à 70°C vitesse 3.**

Épluchez et coupez les pommes de terre en rondelles, les mettre dans le panier ; dans le Varoma disposez les escalopes. (Mettez au fond du bol un peu d'eau)

Faite tourner **15 min position Varoma.**

Préparez une béchamel pas trop liquide.

Mettez la viande dans le bol et faites 3 ou 4 pulsions turbo.

Disposez la viande au fond d'un plat recouvrez là de sauce puis mettez la purée de courgettes et les pommes de terre en rondelles, puis videz le reste de sauce et saupoudrez de chapelure.

Pour finir passez le plat quelque minute au four pour gratiner un peu.



8.22 Gratin de légumes



Ingrédients

300 g de fenouil
200 g de carottes
200 g de courgettes
100 g d'oignons
200 g de chou-fleur
150 g de chapelure
1/2 gousse d'ail
1 branche de romarin
5 feuilles de sauge
1 poignée de persil
30 g de beurre
sel et poivre

Préparation

Éplucher, laver, couper les légumes en petits morceaux et les placer dans le Varoma. Introduire 1 litre d'eau dans le bol et positionner le Varoma. **Régler 30 mn à température Varoma vit 1.**

A l'arrêt de la minuterie disposer les légumes dans un plat beurré allant au four. Préchauffer le four à 180℃.

Rincer le bol à l'eau froide et le sécher.

Mettre dans le bol la chapelure, les herbes et l'ail. Mixer 30 secondes, vit 9.

Saupoudrer les légumes de ce mélange, ajouter quelques noisettes de beurre, mettre à gratiner au four préchauffé à 180° pendant 20mn.

Servir chaud !

Conseil :

Pour enrichir cette recette vous pouvez ajouter une sauce emmental. Mixer pendant 15 secondes à vit4, 200 g d'emmental coupé en morceaux, 1 œuf, 200 ml de crème, sel et poivre selon votre goût.

Verser cette sauce sur les légumes et saupoudrer de chapelure aromatisée avant de passer au four.



8.23 Guiso de pois chiches



Ingrédients

2 pots de pois chiches cuits (400 g chacun)

Sofrito:
50 g d'huile d'olive
400 g d'oignons
2 dent d'ail
200 g de tomate naturel triturée (vendue en pot)

Le reste:
500 g d'eau
1 feuille de laurier
Sel
2 cc de cumin en poudre
poivre
persil haché pour décorer

Préparation

Laver et faire égoutter les pois chiches

Mettre dans le bol tous les ingrédients en morceaux, du sofrito (je ne sais pas comment on dit en français). Programmer **3 secondes, vitesse 4 et ensuite 10 minutes, Varoma, vit 1.**

Mettre 3 cuillères à soupe de pois chiches + l'eau et **triturer 40 secondes, vitesse 7.**

Incorporer le laurier, sel, cumin, poivre et programmer **7 minutes, Varoma, sens inverse, mijotage.**

Mettre les pois chiches et programmer **10 minutes à la même vitesse et température.**

Et voila! Tu as préparé le repas de demain. En arrivant du boulot, tu mets ça au micro-ondes et à table.



8.24 Haricots coco aux carottes Relevée



Ingrédients

200 g de haricots "coco" en gousse (poids écossé)
600 g de carottes
2 gousses d'ail
1 gobelet d'eau
1/2 cc de cumin en poudre
sel

Préparation

Dans le bol du TM :

Mettre l'ail et les carottes coupés en gros morceaux. **Mixer 10 secondes VIT 5.**

Ajouter l'eau, les haricots, le sel et le cumin. **Cuire 45 min 100°FSI + mijotage.**

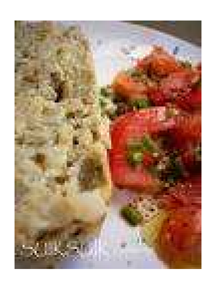
La cuisson est à point, quand les haricots sont enrobés d'une sauce de carottes.

Conseil Thermomix :
Vous pouvez remplacer les haricots frais par des haricots secs que vous aurez fait tremper dans l'eau la veille, et en prolongeant la cuisson si besoin.





8.25 Pain d'aubergines



Ingrédients

2 belles aubergines (env. 600g)
2 poivrons rouges
1 tomate
1 oignon
2 gousses d'ail
3 œufs
80 g de chapelure
2 cs d'huile d'olive
3 pincées de marjolaine
1 cc de gros sel
1 pincée de poivre

Préparation

Installer les aubergines entières, non pelées, sous le gril allumé du four (Th. max) pendant ¼ d'heure.

Les retourner 2 ou 3 fois. Les aubergines doivent devenir souples, avec des tâches foncées par endroit.

Régler le four sur Th.6 (180°) et laisser préchauff er.
Peler l'oignon et l'ail, les couper en morceaux gossier et les **jeter sur les couteaux du TM à vit.4.**

Verser la préparation dans un moule à cake et enfourner 20 min.
Dès que le pain d'aubergines est cuit, le sortir du four et le démouler délicatement sur un plat.

Ce pain se déguste aussi bien froid que chaud.



8.26 Pommes dauphine



Ingrédients

1/4 l. d'eau
1 pincée de sel, du poivre
un peu de muscade râpée
80 g de beurre
125 g de farine
4 œufs
500 g de pommes de terre

Préparation

Faites cuire les pommes de terre (avec leur peau), dans de l'eau bouillante salée. Épluchez-les ensuite et écrasez-les en purée très sèche, sans ajouter de liquide.

Peser la farine et la réserver dans un récipient.

Dans le bol du TM : Faire bouillir l'eau + sel + poivre + muscade + beurre coupé en petits morceaux **6 mn à 100℃ VIT 2**

Ajouter la farine d'un seul coup **Mélanger 20 secondes VIT 2 -sans chauffer**

Puis de nouveau **1 mn à 50℃ VIT 3**
Ajouter les œufs un par un (il y en a 4), toutes les 15 secondes à VIT 4

Ajoutez alors la purée sèche de pommes de terre. Malaxez bien. Vérifiez l'assaisonnement.

Faites tomber dans la friture chaude, des cuillerées de pâte, que vous détacherez à l'aide d'une seconde cuillère. Ne mettez pas trop de boulettes à cuire à la fois, car elles vont gonfler un peu à la cuisson.
Dès que les pommes dauphine sont dorées de tous côtés, égouttez-les sur du papier absorbant.

Servez très chaud. Si besoin, replongez-les 1 minute, au dernier moment, dans l'huile super-chaude.



8.27 Pommes de terre au lard



Ingrédients

1 kg de Pommes de terre à chair ferme
200 g de lardons fumés ou non
4 gobelets d'eau
3 cs d'huile d'olive
1 oignon
1 cube de volaille
muscade, gingembre, sel, poivre

Préparation

Émincer l'oignon quelques secondes dans le bol, ajouter l'huile.

Faire revenir **5 mn à 90°, vitesse 1** .

Mettre le fouet dans le bol, Ajouter les Pommes de terre épluchées et coupées en dés, les lardons, les aromates et 4 gobelets d'eau.

Cuire **20 mn à 90°, vitesse 1** .





8.28 Purée de pomme de terre au thym et à l'huile d'olive



Ingrédients

1 kg de pommes de terre
2 ou 3 brindilles de thym
250 g d'huile d'olive

Préparation



Pour 4 à 5 personnes

Installer le fouet. Eplucher 1 kg de pommes de terre, les laver, les couper en morceaux mettre le tout dans le bol et les recouvrir d'eau froide ajouter 2 ou 3 brindilles de thym et faire **cuire 25 min environ à 100°, fonction sens inverse, vitesse mijotage.**

A l'arrêt de la minuterie, vider l'eau de cuisson. Oter la fonction sens inverse gardez le fouet ajouter petit à petit 250 G d'huile d'olive.

Saler et **MIXER 5**0 secondes à vitesse 3 pour obtenir une purée lisse et onctueuse.



8.29 Purée de choux au marrons



Ingrédients

400 à 500 g de choux vert
1 boite de marrons en conserve (280 g)
1 gobelet de lait
25 g de beurre
Sel
Poivre
Rehausseur de goût (Amora)

Préparation

Couper le chou en 4

Enlever la partie dure centrale – laver à l'eau vinaigré

Mixer finement en 2 fois le chou

Le mettre dans le panier et remplir le bol de 800 g d'eau

Cuire 20 mm Vitesse 7-8 à 100 °

Vider le bol et y mettre le chou cuit

Rajouter les marrons, le lait, le beurre et assaisonner.

Mixer 2 mm sur 50°Vit 3-4

Rectifier l'assaisonnement

Servir aussitôt.



8.30 Purée de pommes de terre



Ingrédients

1 kg de pommes de terre
400 g de lait
50 g de beurre
1 pincée de sel

Préparation

Insérez le fouet dans le bol du TM31

Épluchez les pommes de terre, puis coupez les en dès de 3 à 4 cm.

Versez les pommes de terre dans le bol ainsi que le lait et le sel.

Réglez **24 mn à 100°, fonction sens inverse, vitesse 1** en retirant le gobelet du couvercle.

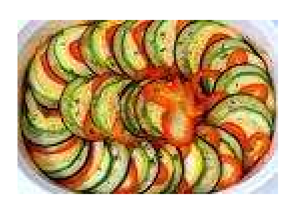
Après l'arrêt de la minuterie, **enlevez la fonction sens inverse** et ajouter le beurre.

Mixez **40 secondes à vitesse 3**.





8.31 Ratatouille



Ingrédients

1 oignon
1 échalote
1 gousse d'ail
100g de lardons
1 petite courgette
2 petites aubergines
4 tomates bien mûres
1 poivron rouge
20 g d'huile d'olive
herbes de Provence, persil
sel et poivre

Préparation



Dans le bol mettre l'oignon coupé en quatre, l'échalote et l'ail et donner **3 pulsions de turbo.**

Ajouter les lardons et l'huile et faire revenir **5 min à 100°vit.1**

Pendant ce tps, laver et découper les légumes en petits cubes.

A l'arrêt de la minuterie, ajouter les légumes et les herbes et faire **cuire environ 45 min à 95°, vit.1.**



8.32 Roesti



Ingrédients

600 g pommes de terre
1 oignon
200 g lardons fumés
100 g gruyère ou conté râpé
1 œuf
1cc huile
1cs persil ciselé

Préparation

Cuire les pommes de terre épluchées 40mn à la vapeur ou avec leur peau dans de l'eau bouillante salée.

Dés que refroidies, les peler, les couper en rondelles, les mettre dans un saladier à fond plat et écraser au presse-purée.

Dans le bol, verser l'oignon épluché et coupé en morceaux **sur les couteaux en marche 4secondes vit4**, ajouter l'huile, les lardons et régler **5mn vit1 à 100°.**

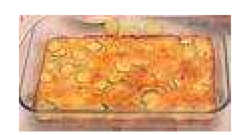
Ajouter l'œuf, le conté râpé, 1CS persil ciselé, les pommes de terre, mélanger et confectionner des galettes d'environ 1,5cm d'épaisseur sur 8cm de diamètre
Chauffer une poêle antiadhésive, y mettre les galettes et les cuire 2 à 3mn sur chaque face.

Servir aussitôt, bien chaud, accompagné d'une belle salade verte et de carottes râpées avec une vinaigrette au vinaigre de noix.

Roesti, reuchtis, rösti, röstis [n. m. inv.] Suisse romande : pommes de terre bouillies, émincées et rissolées à la poêle. Les roestis, röstis, roeustis ou encore reuchtis, se préparent avec des pommes de terre cuites refroidies ou encore crues, râpées en fines lanières et rôties avec de la graisse dans une poêle où elles forment une galette dorée et croustillante. On peut, suivant les goûts, y ajouter des oignons, des champignons, du fromage ou encore des lardons.



8.33 Scarpaccia de courgettes



Ingrédients

Pour 4 Personnes
500 g de courgettes jeunes
2 oeufs
4 cuillères à soupe de chapelure de pain de mie (au TM c'est 10 secondes vit 9)
5 cl de lait (1/2 gobelet)
5 cl d'eau (idem)
5 cébettes ou oignons tiges (moi j'ai mis 1 petit oignon rouge très juteux)
2 gousses d'ail épluchées et coupées en lamelles
5 cs de parmesan (j'ai mis des lamelles de parmesan car le TM était occupé)
sel et poivre

Préparation

Hachez les courgettes coupées en morceaux vit 4-5, les faire dégorger dans une passoire 30 min.

Dans le bol mettre la chapelure, les oeufs le lait et l'eau mélanger 30secondes vit 3 de façon que cela soit homogène.

Mélangez les courgettes, le parmesan, les cébettes et l'ail, salez et poivrez à la pâte 10 secondes vit3

Beurrez une tourtière, chauffez le four à 180℃, Ve rsez la pâte aux courgettes dans la tourtière et enfournez pour 15 -20min à 180℃.

Servir chaud, tiède ou froide avec une salade verte



8.34 Soufflé aux courgettes



Ingrédients

4 œufs
1 kg de courgettes
1 gobelet de crème fraiche
100 g d'emmental râpé
sel, poivre
beurre pour le moule

Préparation



Montez les blancs en neige ferme
Lavez les courgettes et coupez-les en rondelles sans éplucher; **mixer 1 min à vitesse 10 puis régler 8 min à 100 vitesse1.**

Egouttez les courgettes le plus possible et remettez la purée obtenue dans le bol. Ajouter les jaunes, la crème et les 3/4 du fromage; réglez **2 min à 60 vitesse 1**

Incorporez délicatement les blancs d'œufs. Versez dans un moule à soufflé beurré, parsemez du reste de fromage.

Cuire à four chaud (th 7 210°c) pendant 35 mn



8.35 Beignets de chou-fleur



Ingrédients

1 chou-fleur
2 œufs
2 cs farine
100 g poudre amande

Préparation

Séparer le chou-fleur en petits bouquets de la gosseur d'une noisette.

Dans différentes assiettes creuses, placer farine, œufs battus, poudre amande.

Blanchir, 5mn, les bouquets de chou-fleur dans une casserole d'eau bouillante salée et citronnée. Les garder un peu croquants.

Les égoutter soigneusement et sécher dans un torchon.

Les rouler dans la farine, enlever l'excédent en secouant légèrement dans une passoire.

Les passer dans l'œuf battu puis dans la poudre d'amande.

Les plonger dans une friture à 180℃. Les extraire dés qu'ils ont dorées (environ 1mn cuisson) et les déposer quelques minutes sur un papier absorbant.

Saler léger puis servir. Idéal pour accompagner volaille, viande blanche ou poisson.



8.36 aubergines à la parmesane



Ingrédients

Préparation

Mettre 2 échalotes une gousse d'ail dans le bol
6secondes, vitesse 5.

Ajouter 1 à 2 cuillère(s) à soupe d'huile d'olive 4mn à90°vitesse 2.

Couper 4 tomates en 4 et faire tourner 15 secondes, vitesse 5.

Ajouter une 1/2 petite boite de tomate concentrée de 70 g (ajouter une goutte d'huile d'olive dans le reste de concentré avant de le mettre au frigo il se conserve + longtemps), 1 morceau de sucre sel poivre et parmesan à peu prés 6 cs pleines (voir plus ou moins selon le gout) 10secondes à vitesse 5.

Ajouter 1 feuille de laurier régler ensuite 15 min à 20mn à 100°sens inverse vitesse mijotage.

Couper les aubergines dans le sens de la longueur en lamelle.

Les faire frire dans une poêle avec un peu d'huile d'olive au fur et à mesure les poser dans une assiette sur du papier absorbant pour le gras.

mettre 2couches d'aubergines dans un petit plat allant au four recouvrir de sauce à nouveau 2 couches d'aubergines et 1 de sauce .
Parsemer de parmesan et mettre au four 20mn.



8.37 Brocolis surprise



Ingrédients

5mn réalisation – 5 à 30mn cuisson - 4 personnes

20 g beurre
10 g lait en poudre
50 g fromage blanc
3 œufs
1 tête de brocoli (500 g)

Préparation

Cuire les bouquets de brocoli dans le plateau Varoma, après avoir verser 1litre d'eau dans le bol, 25mn.

Préchauffer le four th 230°  .

Dans le bol, placer le fouet et verser œufs, fromage blanc, lait, sel, poivre, régler 3mn vit.2.5.

Ôter le fouet, ajouter le brocoli et mixer 1mn vit.1.

Beurrez un moule à cake (sauf flexipan) et versez le mélange. Cuire 30mn au bain marie.

*** Si cuisson au micro-ondes = 5mn puissance maxi, sans bain-marie.

Après complet refroidissement, démouler puis découper des tranches que vous découperez à leur tour en cubes.



8.38 Carottes sauce au thon

Ingrédients

Temps de Préparation: 00:10:00
Temps de Cuisson: 00:10:00

600 g de carotte
1 boite de thon émietté (100 g)
le jus d'un 1/2 citron ou un gobelet de vinaigre plus ou moins selon votre gout
1 œuf
3 gobelets d'huile
1 gosse cuillère de moutarde de Dijon
1 pincée de sel et de poivre

Préparation

Dans le bol mettre le thon la moutarde l'œuf le sel le poivre le vinaigre ou le jus de citron un gobelet d'huile. Mettre le panier et fermer le thermomix.
Mixer vitesse 5 pendant 20 secondes, faire couler en filet continu les deux autres gobelets d'huile. Mixer 10 secondes, vitesse 6/7.

Vérifier l'assaisonnement et si besoin rajouter l'huile.

Verser la sauce dans un saucier et la réserver.

Eplucher les carottes et les couper en gosses rondelles. Les mettre dans le bol et mixer 10 secondes, vitesse 3 /4 en vérifiant la consistance par l'orifice. Si besoin continuer 2 à 3 secondes de plus.

Présenter les carottes dans un plat avec la sauce au centre. SERVIR TRES FRAIS.



8.39 Charlottines de carottes

Ingrédients

33mn réalisation - 35mn cuisson - 6 charlottines

1 botte carotte primeurs
4 gosses carottes
250 g crème fraîche
2 à 3 échalotes
4 cs miel liquide
5 œufs moyens
sel
poivre
coriandre

Préparation

Découper les 4 grosses carottes en fines lamelles (utiliser l'économe qui vous a servi à les nettoyer), réserver.

Eplucher, couper les petites carottes en gosses lamelles, les mettre dans le bol, ajouter les lamelles de grosses carottes qui n'ont pas une largeur convenable et mixer environ **10secondes vit.3,5** (surveiller pour obtenir une brunoise) et réserver.

Verser une noix de beurre dans le bol, ajouter les échalotes finement découpées et programmer **3mn 100°vit1.**

Quand elles sont transparentes, ajouter la brunoise de carottes et, peu après, le miel puis mijoter **10mn 100°vit1** et laisser tiédir.

Préchauffer le four th.180°.

Ajouter crème, épices et mijoter **20mn 100°vit1.**

Pendant ce temps, colorer les lamelles de carottes dans une sauteuse (beurre et éventuellement un peu de sucre) et réserver sur un papier absorbant. (Compter 5 à 6 lamelles par charlotte).

Beurrer 6 ramequins, battre les œufs en omelette et les incorporer à la brunoise tiédie.

Tapisser les parois des ramequins avec les lamelles de carottes en faisant dépasser celles-ci des récipients, les remplir avec la préparation et rabattre les bouts de lamelles qui dépassent pour fermer la charlotte et enfourner 30 à 40mn (selon four).



8.40 Chartreuse de courgettes au poivron rouge

Ingrédients

1 kg de courgettes
50 gammes de pain rassit
4 œufs
1 gobelet de crème fraîche
1 gobelet de lait
3 gobelets de poivron rouge
2 cs de parmesan
1/2 cc de sel
1 cc de Tabasco
4 tours de moulin à poivre

Préparation

Faire le coulis de poivron rouge
Couper 3 courgettes en gros tronçons (de la hauteur du moule)
Faire cuire avec le Varoma
15 minutes / Varoma / Vitesse 1

Beurrer généreusement un moule à manqué
Éplucher le reste des courgettes et faire des lamelles dans le sens de la longueur à l'aide d'un économe
Chemiser les parois du moule en étoile
Préchauffer le four à 180℃ thermostat 6
Mettre le pain rassit dans le bol
Mixer 10 secondes / Vitesse 6
Ajouter tous les autres ingrédients
Mixer 10 secondes / Vitesse 5
Verser la préparation dans le moule chemisé de manière à ne pas faire tomber les courgettes
Remplir un plat en terre ou autre avec de l'eau chaude et y mettre le moule
Cuire au four au bain marie à 180℃ durant 50 minut es
Mettre au réfrigérateur lorsque la préparation est refroidit

Le lendemain démouler la chartreuse et la servir avec une mayonnaise ou une sauce à la crème et au jus de citron



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

8.41 Courgettes au chèvre et aux épices

Ingrédients

20mn réalisation - 25mn cuisson - 4 personnes

4 belles courgettes
1 cc piment doux
1 cc curry
4 cs crème fraîche
80 g fromage de chèvre râpé

Préparation

Préchauffer le four th.180°.

Couper en deux les courgettes, les vider en versant la pulpe dans le bol et mixer **quelques secondes vit3** ajouter piment, curry, crème et mélanger **10secondes vit2.**

Avec cette garniture, remplir les ½courgettes, saupoudrer de fromage de chèvre et enfourner 20 à 25mn.

*** *Eventuellement ajouter 2 œufs et 20cl de crème à la préparation et enfourner avec des rondelles de chèvre dessus.*



8.42 Crumble de légumes

Ingrédients

Préparation=10mn TH=20mn cuisson au four=20mn

pour 6 à 8 personnes:

Pour la pâte:
90 g de beurre mou
150 g de farine
75 g de parmesan râpé
1 cc de sel

Ensuite:
20 g d'huile d'olive
1 poivron rouge et 1 vert
2 courgettes
1 aubergine
1 tomate
1 oignon
2 gousses d'ail
herbes de Provence, sel, poivre

Préparation

Mettre tous les ingrédients de la pâte dans le bol, mixer 40secondes vit2

Réserver la pâte à Crumble et rincer le bol

Mettre les gousses d'ail et l'oignon coupé en 2 dans le bol et mixer 7secondes vit 5

Ajouter l'huile d'olive et régler:4mn/100°/rot inve rsée/cuiller.

Préchauffer le four à 220°, pendant ce temps épluch er les légumes, et les couper en gros morceaux.

A l'arrêt de la minuterie, ajouter les légumes, les herbes, le sel, poivre et régler 15mn/100°/rotation inverse et lente.

Répartir les légumes dans un plat à gratin et les recouvrir de pâte à Crumble en l'émiettant. Faire cuire au four 20 à 25 mn à 220° (th7)

8.43 Dauphines du Cochon

Ingrédients

300 g de pommes de terre
300 g de dés de jambon blanc
100 g de Comté râpé frais

Pâte à choux
farine
1 ½ gobelet d'eau
80 g beurre
½ cc sel fin
120 g farine
3 œufs

Préparation

Cuire les pommes de terre à la vapeur et les écraser avec presse-purée dés la fin de cuisson et laisser refroidir un peu.

Pendant ce temps, faire la pâte à choux :
- Dans le bol, incorporer l'eau, le beurre, le sel et régler 5mn à 100℃ vitesse 4.
- D'un seul coup, ajouter la farine enlever le gobelet et mixer 1mn vitesse 4. Enlever le bol de l'appareil et le refroidir dans l'eau froide.
- Battre les 3 œufs dans un saladier. Remettre le bol à mixer à vitesse 4 et introduire un tiers des œufs.
- Au bout de 15secondes introduire le 2e tiers. Enfin, au bout de 30secondes le dernier tiers. Arrêter à 1mn.

Mélanger les deux préparations et incorporer les dés de jambon et le Comté.

Faire de jolies boules avec la paume des mains farinées et mettre à cuire dans l'huile bouillante ou 15mn à 20mn dans four préchauffé à 180℃ « brioche ».

8.44 Flan aux épinards



Ingrédients

250 g d'épinards frais épluchés (500 g à l'achat) ou 500 g d'épinards congelés
1 gobelet de lait
1 petit oignon
2 gobelet de crème fraîche
1 pincée de noix de muscade râpée
70 g de gruyère râpé
5 œufs
1/2 cc de sel
poivre (3 tours de moulin)

Préparation

Nettoyer les épinards : enlever les tiges, laver en plusieurs eaux et faire blanchir 2 mn à l'eau bouillante salée. Bien les égoutter. Si on utilise des épinards surgelés, les décongeler et bien les essorer pour les débarrasser de leur eau.

Préchauffer le four à 210 ℃ (Th 7)

Introduire dans le bol, le lait, l'oignon et les épinards. Mixer 6 secondes, vitesse 6.

Ajouter la crème et la noix de muscade. Régler 6 mn à 100 °, vitesse4.

A l'arrêt de la minuterie, introduire les jaunes d'œufs et le fromage râpé. Mixer 5 secondes, vitesse 8 sans chauffer.

Vider le contenu du bol dans un saladier.

Nettoyer le bol, le replacer sur le socle et le faire refroidir en y mettant de l'eau glacée pendant 5 mn.

Bien l'essuyer et mettre les blancs d'œufs. Les battre en neige ferme 3 mn vitesse 2,5.

Ajouter délicatement au mélange œufs / épinards.

Huiler un moule à savarin et y verser la préparation.

Déposer le moule dans le four dans un plat creux rempli d'eau chaude jusqu'à hauteur du flan.

Faire cuire 50 mn environ à four chaud.

Démouler le fan à la sortie du four.



8.45 Flan de brocoli 4 personnes



Ingrédients

500 g de brocoli
2 œufs
1 pot de fromage blanc 1 portion (100g) à 20% de matière grasse.
sel, poivre, noix de muscade
1 cc de parmesan
un peu de gruyère (facultatif).

Préparation

Préchauffer le four à 220°

couper les brocolis en morceaux les mettre dans e bol 1/4 d'heure sens inverse Varoma puissance 1.

A l'arrêt de la minuterie, gouter les brocolis les remettre dans le bol avec les œufs, le fromage, blanc, sel, poivre, noix de muscade mixer 1 mn vitesse 6. Ajouter le parmesan et mix 40s vitesse 10.

Chemiser de papier sulfurisé 4 ramequins, puis les remplir de la préparation.

Soit faire cuire au Tm:

remplir le bol jusqu'à 1/2l d'eau 20mn température Varoma vitesse 1. Poser les ramequins dans le Varoma les couvrir de papier alu et recouvrir du plateau poser le Varoma sur le bol laisser cuire.

Ou au four au bain-marie pour faire gratiner le dessus

parsemé de quelques filets de gruyère et faire cuire 20mn



8.46 Fondue de poireaux



Ingrédients

Préparation



Nettoyer les poireaux et ne garder que les blancs (le vert servira pour du potage de légumes).

Le couper en 3 ou 4 tronçons.

Faire fonctionner le TM21, jeter les tronçons sur les couteaux à **vit.9.**

Arrêter après l'introduction du dernier tronçon.

Ajouter 30g de beurre pour 170g de poireau et régler **3mn à 90°C à vitesse 5** .

8.47 Garniture de pomme de terre

Ingrédients

600 g de pommes de terre épluchées et coupées en tranches fines
70 g d'huile d'olive
50 g d'eau
sel, poivre
½ gobelet de feuilles de persil hachées
2 gousses d'ail en lamelles

Préparation

Placer le fouet, mettre l'huile et l'eau dans le bol et programmer 3 min. température. Varoma, vit. 1.

Rajouter les pommes de terre, l'ail, le persil et assaisonner. Programmer 13 min. température. Varoma, vit.1.

Servir comme accompagnement.

On a toujours des pommes de terre chez soi et quand on n'a pas le temps, cette recette est géniale comme garniture d'une viande ou d'un poisson : ça va avec tout et c'est super bon. En plus, vous pouvez adapter à vos goûts (quantité d'ail ; vous pouvez ajouter du vinaigre à la fin, etc.)



8.48 Gratin de choux fleur



Ingrédients

1 litre d'eau
750 g de chou-fleur
sel.

Pour la béchamel :
60 g de farine
150 g de beurre (margarine ou huile)
450 g de lait complet entier ou semi écrémé ou écrémé
noix muscade,
sel
poivre au goût.

Pour gratiner :
150 g de fromage râpé

Préparation

Préparer les ingrédients. Détailler le chou-fleur en bouquets. Placer les bouquets dans le Varoma.

Mettre l'eau dans le bol du thermomix et programmer 35 minutes, température Varoma, vitesse 1.

Quand l'eau bout, poser le Varoma sur le bol. Laisser cuire jusqu'à la fin du temps programmé.

Retirer le Varoma, jeter l'eau.

Dans le bol mettre les ingrédients pour la béchamel et programmer 6 minutes, température 90º, et vitesse 4.

Préchauffer le four à 200°.

Disposer le chou-fleur cuit dans un plat à gratin, le couvrir de la béchamel. Parsemer dessus le fromage râpé.

Enfourner 20 minutes.

CONSEILS.

La quantité de beurre peut paraître trop importante, mais le résultat est à vibrer. Libre à vous d'en diminuer la quantité.



8.49 Gratin de potiron au munster ou raclette

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes

600 g de potiron sans l'écorce
200 g de munster ou de raclette
1 oignon
80 g de crème fraiche épaisse
1 cc de gaines de cumin
sel et poivre

Préparation

Enlever l'écorce et les gaines du potiron et le couper en gros morceaux.

Mettre l'oignon épluché et coupé en deux dans le bol et mixer 5 secondes/vit 5 (tm21 laisser tomber l'oignon coupe en 4 sur les couteaux en tournant a vitesse 5)

ajouter le beurre et le potiron régler 15 mm/100/sens inverse

Préchauffer le four a 210(th7) a l'arrêt de la minuterie ajouter le sel, la crème et le poivre, et mixer 5 secondes/vit2

régler 3 mn/100/sens inverse vitesse

Pendant ce temps couper le munster ou la raclette en fine lamelles.

A l'arrêt de la minuterie, répartir la préparation dans 6 ramequins et déposer le fromage et les gaines de cumin.

Cuire au four environ 15 mn a 210 servir chaud

8.50 Gratins de légumes

Ingrédients

5 pts/pers

300 g de fenouil
200 g de carottes
200 g de courgettes
100 g d'oignons
200 g de chou fleur
150 g de chapelure
1/2 gousse d'ail
1 brin de romarin
5 feuilles de sauge
1 poignée
de persil
30 g de beurre
sel et poivre

Préparation

Eplucher, laver, couper les légumes en petits morceaux et les placer dans le Varoma

Introduire 1l d'eau dans le bol et positionner le Varoma

Régler 30 mn a température Varoma, vitesse 1.

À l'arrêt de la minuterie disposer les légumes dans un plat beurré allant au four

Préchauffer le four a 180°

Rincer le bol à l'eau froide et le sécher

Mettre dans le bol la chapelure, les herbes et l'ail

Mixer 30 secondes, vitesse 9

Saupoudrer les légumes de ce mélange

Ajouter quelques noisettes de beurre

Mettre à gratiner au four a 180° pendant 20 mn

Servir bien chaud

conseil

Pour enrichir cette recette vous pouvez ajoutez une sauce a l'emmental.
Mixer pendant 15 secondes vitesse 4, 200 g d'emmental coupe en morceaux, 1 œuf, 200ml de crème fraiche, sel et poivre.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr
Verser cette sauce sur les légumes et saupoudre de chapelure aromatisée avant de passer au four
À faire si on n'est pas au régime



8.51 Mijoté de champignons :

Ingrédients

5 à 6 personnes

500 g de champignons mélangés (cèpes, giroles, champignons de paris)
n'étant plus la saison des champignons j'ai mis 500g de paris frais et 1 poignée de girole et de cèpes séché acheté en pot dans le commerce.
100 g de lardons (c'est un sur plus qu'on peu se passer)
100g de crème fleurette à 15% de m. grasse
100 g de vin rouge
1 oignon
thym
sel, poivre

Préparation

Préparer la veille au soir.

Mettre à tremper les champignons secs dans de l'eau chaude 10 mn.

Laver rapidement les champignons de paris et couper les pieds terreux. Couper les champignons en lamelles.

Égoutter les champignons secs et les faire bouillir 15 mn.

Mettre l'oignon épluché et coupé en deux dans le bol et le mixer 4 secondes à vitesse 6.

Ajouter les lardons et régler 4mn à Varoma vit mijotage. tm21 : 4 mn Varoma vit1

A l'arrêt de la minuterie, ajouter les champignons, le vin (ou gobelet d'eau), le thym, le sel et le poivre et régler 15 mn à 100° sens inverse, vite sse mijotage en ôtant le gobelet.

Réserver pour le lendemain.

Saler poivrer et mettre des herbes de Provences sur les cuisses de canard. Les déposer sur la grille du four le lèche frite dessous pour l'écoulement du gras quand elles vont cuire.
Mettre à 225° (th 8)

Il faudra surveiller la cuisson

mettre les champignons dans le bol 15mn 100° vit mi jotage fonction sens inverse.

10 mn avant la fin de la cuisson ajouter la crème fleurette.

Servir en accompagnement de la viande rouge ou blanche avec des pommes de terre vapeurs



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

8.52 Mousse de légumes



Ingrédients

mn réalisation – mn cuisson – 4 personnes

1 kg carotte,
courgettes ou autres légumes
4 œufs
2 jaunes d'œuf
100 g fleurette
sel
poivre
noix de muscade

Préparation

Préchauffer le four th. 180°  .

Mettre 2 casseroles d'eau salée à bouillir. Cuire séparément, les légumes à l'anglaise.

Au terme de la cuisson, égoutter. Placer les légumes dans une plaque allant au four et dessécher les légumes quelques minutes à four chaud afin d'extraire le maximum d'eau. (Ne pas les laisser colorer)

Dans le bol de votre hachoir, mixer les légumes en purée. Ajouter les œufs et la crème fraîche. Assaisonner.

"Vous obtenez un appareil homogène et onctueux. Si vous voulez faire des mousses aux deux légumes, faire de même avec un autre légume. (Courgettes par exemple)."

Dans un plat creux allant au four, disposer les moules graissés.

Remplir les moules avec l'appareil aux carottes jusqu'à la moitié.

Continuer avec le second appareil jusqu'au bord des moules.

Remplir la plaque d'eau chaude afin de cuire ces mousses au bain-marie. Enfourner 30 à 40mn.

Au terme de la cuisson, sortir du four. Pour une consommation rapide, garder au chaud dans le bain-marie, sinon retirer du bain-marie, laissé refroidir et réserver au frais.

8.53 Paillasson de légumes au cerfeuil

Ingrédients

30mn réalisation – 20 + 25mn cuisson – 4 personnes – 1€ par personne

220 g carotte
110 g céleri rave
1 citron jaune
1 échalote
1 tomate
2 cs cerfeuil concassé
2 œufs
500 g fromage blanc 0% MG
20 g beurre
150 g lait écrémé
250 g bouillon de volaille
2 pincées piment d'Espelette en poudre
sel

Préparation

Préchauffer le four th150°.

Éplucher carotte, céleri rave, puis mixer **6 secondes vit.3,5** et verser les légumes dans le panier.

Verser 3 gobelets d'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **20 mn à 100° vit.4** puis, égoutter.

Rafraîchir le bol, y verser œufs, lait, piment et mixer **8 secondes vit6.**

Beurrer 4 petits moules ronds Ø 8 à 10cm sur 1 à 2cm de haut, répartir cerfeuil, julienne et verser ensuite délicatement l'appareil à flan.

Mettre un papier sulfurisé froissé avec quelques encoches au fond d'un large poêlon, disposer dessus les moules, verser de l'eau bouillante au ¾ de la hauteur des moules, couvrir et enfourner 25mn.

Dans le bol, verser morceaux d'échalote, pulpe tomate pelée, bouillon de volaille et cuire **5mn 80° vit.3** . Ajouter fromage blanc, sel, poivre, piment, placer le panier cuisson ensaché et mixer **10mn vit8.**

Laisser tiédir avant démoulage, 5mn, au sortir du four, les paillassons et les dresser dans des assiettes individuelles, verser la sauce tout autour et déguster sans attendre.

8.54 Papet vaudois

Ingrédients

3 gros poireaux
800 g pomme de terre
sel
poivre
vinaigre
1 oignon

Préparation



Mixer l'oignon 5 s, vit. 4

Faire revenir 4 mn vit. 1 à 100 °

Couper les poireaux en tronçons d'env. 3 cm, les laver et les faire revenir 5 mn à 100 °vit. 1 sens inverse avec sel et poivre

Peler les p-d-t en 4 ou 5 suivant la gosseur et les mettre dans le panier.

Faire cuire le tout 25 mn 100 °sens inverse mijota ge

Verser les pommes de terre sur les poireaux et ajouter un filet de vinaigre. Brasser quelques secondes sens inverse mijotage

Voilà c'est prêt !!! À servir avec de la saucisse à rôtir, de la saucisse aux choux, de la saucisse au foie ou de la saucisse de Morteau

8.55 Pétales de betteraves au caviar d'aubergine



Ingrédients

La veille - 50mn réalisation – 20mn cuisson – 4 personnes

4 aubergines
4 gousses ail
1 citron
4 betteraves cuites
sel
1 salade roquette
ciboulette
quelques gains de coriandre écrasés
50 g fleurette entière
1 filet jus citron
1 cs vinaigre de Xérès
3 cs d'huile d'olive
poivre

Préparation

La veille:
Préchauffer le four th.180~200°.

Caviar aubergine : Couper les aubergines en 2 dans leur épaisseur, les badigeonner d'1CS d'huile d'olive sur l'intérieur à poser sur plaque, enfourner 20mn et laisser refroidir puis réfrigérer dans le papier alu de cuisson. Une fois bien froides, prélever la chair à l'aide d'1 cc.

Dans le bol, mettre ail épluché et écrasé, citron pelé à vif et sans pépins, chair aubergines, sel, poivre et mixer **10secondes vit6.**

En continuant de mixer **vit6**, verser 1CS huile d'olive par orifice et réserver.

Emincer les betteraves en lamelles fines, puis les détailler, avec un emporte-pièce, en pétale de **Ø** 5cm.

Disposer les lamelles de betteraves sur un plat, en formant 4 rangées de 10 pétales. Saler, poivrer, puis verser et étaler au pinceau 1 jus de citron et 1CS d'huile d'olive. Réserver le plat filmé une nuit au réfrigérateur.

Jour J:
Crème aigre : Placer le fouet, verser fleurette, vinaigre et battre **1.30 à 2mn vit.2,5.**

Sortir les betteraves du réfrigérateur, disposer 5 pétales sur chaque assiette puis, verser ½ cs de caviar d'aubergine et recouvrir d'un autre pétale de betterave.



Préparer un saladier de roquette, préalablement lavée et essorée, puis assaisonner de 2CS de crème aige.

Placer un bouquet de roquette au centre des pétales de betteraves au caviar d'aubergine, parsemer quelques bâtonnets de ciboulette et de quelques gains de coriandre écrasés et servir aussitôt. Surtout, ne pas mettre les assiettes dans le réfrigérateur.

8.56 Polpette (boulettes) d'aubergines

Ingrédients

Pour 6 personnes:

500 g d'aubergines
700 d'eau
3 œufs
mie de pain ramollie dans un peu de lait
150 g de parmesan râpé
50 g de pecorino râpé
150 g de galbanino, (fromage fondant en forme de bûche que l'on peut mettre sur les pizzas)
Chapelure
Sel
huile à frire

Préparation

Mettre dans le bol l'eau et le sel 7 mn 100 °vit 1 .

Mettre les aubergines épluchées et coupées en deux 3 mn 100 °vit. 1

Les égoutter et les faire refroidir. Les couper en morceaux et les mettre dans le bol 5 secondes vit.3 Ajouter la mie de pain ramollie, les œufs, parmesan, pecorino e galbanico en morceaux. 20 secondes Vit. 4. Faire des boulettes de la taille d'une noix et faire frire dans de huile bouillante. Se mange chaud ou froid.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

8.57 Ratatouille

Ingrédients

1 oignon
1 échalote
1 gousse d'ail
100 g de lardons
1 petite courgette
2 petites aubergines
4 tomates bien mûres
1 poivron rouge
20 g d'huile d'olive
herbes (de Provence, persil)
sel et poivre

Préparation



Dans le bol mettre l'oignon coupé en quatre, l'échalote et l'ail et donner 3 pulsions de turbo.

Ajouter les lardons et l'huile et faire revenir 5 min à 100° vit.1

Pendant ce temps, laver et découper les légumes en petits cubes.

A l'arrêt de la minuterie, ajouter les légumes et les herbes et faire cuire environ 45 min à 95°, vit.1.



8.58 Roesti, reuchtis, rösti, röstis



Ingrédients

15mn réalisation – 40 + 5mn cuisson – 6 beaux reuchtis

600 g pommes de terre
1 oignon
200 g lardons fumés
100 g gruyère ou conté râpé
1 œuf
1 cc huile
1 cs persil ciselé

Préparation

Cuire les pommes de terre épluchées 40mn à la vapeur ou avec leur peau dans de l'eau bouillante salée.

Dés que refroidies, les peler, les couper en rondelles, les mettre dans un saladier à fond plat et écraser au presse-purée.

Dans le bol, verser l'oignon épluché et coupé en morceaux sur les couteaux en marche 4secondes vit4, ajouter l'huile, les lardons et régler 5mn vit1 à 100°.

Ajouter l'œuf, le conté râpé, 1CS persil ciselé, les pommes de terre, mélanger et confectionner des galettes d'environ 1,5cm d'épaisseur sur 8cm de diamètre (je fais une boule au creux de ma main puis l'aplatie).

Chauffer une poêle antiadhésive, y mettre les galettes et les cuire 2 à 3mn sur chaque face.

Servir aussitôt, bien chaud, accompagné d'une belle salade verte et de carottes râpées avec une vinaigrette au vinaigre de noix.

Roesti, reuchtis, rösti, röstis [n. m. inv.] Suisse romande : pommes de terre bouillies, émincées et rissolées à la poêle. Les roestis, röstis, roeustis ou encore reuchtis, se prépare avec des pommes de terre cuites refroidies ou encore crues, râpées en fines lanières et rôties avec de la graisse dans une poêle où elles forment une galette dorée et croustillante. On peut, suivant les goûts, y ajouter des oignons, des champignons, du fromage ou encore des lardons.



8.59 Timbale de mousse de légumes ou poisson

Ingrédients

Mousse de chou-fleur
6 belles carottes
huile Isio 4
cerfeuil
8 brins de ciboulette

Préparation

Laver, éplucher et détailler en fines rondelles (à la mandoline) les carottes et les cuire vapeur avec 1CS d'huile (pour le brillant) 10mn. Laisser refroidir.

Préparer la mousse de chou-fleur.

Huiler l'intérieur du cercle (ou filmer de scellofrais un verre), dans l'assiette, placer le cercle et tapisser les parois de rondelles de carottes. Réserver les rondelles restantes dans une boîte plastique hermétique au réfrigérateur.

Verser la mousse de chou-fleur ou de haricots verts (ou terrine de légumes aux 3 couleurs) sur 4 à 5cm de haut et réfrigérer pendant 3 à 4h (selon mousse).

Démouler et sur le dessus, disposer, légèrement superposées, les rondelles de carottes de manière à former des pétales de fleurs. Placer, une tête de cerfeuil au centre + 2 brins ciboulette en croisé et, selon plat, une noix de mayonnaise, 1CS de jus de persil ou coulis de tomates fraîches à l'huile d'olive.





8.60 Multi bouchées au concombre



Ingrédients

1 concombre de 30 cm
4 barquettes ST MORET Allégé
1 barquette de TARTARE Allégé
1 barquette de CHAVROUX Allégé

Préparation

Peler le concombre, le couper en 2 dans sa longueur, l'évider et le couper en tronçons de 10 cm environ.

Mélanger 1 barquette ST MORET avec, soit :
½ cc de fenouil en gains ou de crème d'anchois ou de moutarde forte ou encore 1 cc de basilic frais haché

Mélanger 1 barquette de CHAVROUX avec ½ cc de cumin en poudre
Découper chaque morceau en 4 et mettre au frais.





8.61 Flan de brocoli 4 personnes



Ingrédients

500 g de brocoli
2 œufs
1 pot de fromage blanc 1 portion (100g) à 20% de matière grasse.
sel
Poivre
noix de muscade
1 cc de parmesan
un peu de gruyère (facultatif).

Préparation

Préchauffer le four à 220°

couper le brocoli en morceaux les mettre dans e bol 1/4 d'heure sens inverse Varoma puissance 1.
A l'arrêt de la minuterie, gouter le brocoli les remettre dans le bol avec les œufs, le fromage, blanc, sel, poivre, noix de muscade mixer 1 mn vitesse 6. Ajouter le parmesan et mix 40s vitesse 10.

Chemiser de papier sulfurisé 4 ramequins, puis les remplir de la préparation.

Soit faire cuire au Tm:

remplir le bol jusqu'à 1/2l d'eau 20mn température Varoma vitesse 1. Poser les ramequins dans le Varoma les couvrir de papier alu et recouvrir du plateau poser le Varoma sur le bol laisser cuire.

Ou au four au bain-marie pour faire gratiner le dessus

parsemer de quelques filets de gruyère et faire cuire 20mn



8.62 Notes



9 Soupes



9.1 Velouté de Tomate rapide



Ingrédients

Pour 4 personnes

800 g r de tomates bien mûres
1 oignon
1 cs de concentré de tomate
1 cc de miel
Quelques gouttes de Tabasco ou de piment d'Espelette
1 cs d'huile d'olive
1 cs de tapioca
50 g de crème fraîche liquide
Sel de mer

Préparation

Laver les tomates et les couper en 2. Extraire le jus et les pépins.

Mixer l'oignon, les tomates, le miel et le concentré de tomate pendant 20 secondes à vitesse 7.

Ajouter les autres ingrédients sauf la crème fraîche et cuire 10 mn à 100°C.

Ajouter la crème fraîche et mixer à vitesse 6 pendant 5 secondes.

Verser dans une soupière.

Conseils:

Vous pouvez ajouter un peu de tomates confites hachées dans la soupière pour apporter un petit peu de mâche.

Vous pouvez faire revenir votre oignon haché à l'huile d'olive au thermomix à 100°C pendant 3 minutes pour avoir un goût plus prononcé.

Accompagner votre soupe de petites tranches de pain baguette grillées et frottées à l'ail !



9.2 Velouté glacé de betterave épicé



Ingrédients

2 pots de Fjord (fromage blanc crémeux)
500 g de betterave rouge cuites
1 gousse d'ail
1 demi oignon
1 cs de vinaigre de framboise
Tabasco sel poivre
Blanc d'œuf ou crème fouettée

Préparation

Verser l'ail, l'oignon et les betteraves dans le bol,
mixer 1 mn vitesse 9

Ajouter le fromage blanc (fjord) et le vinaigre de framboise

Mixer 30 secondes, vitesse 4

Ajouter selon votre gout le Tabasco, sel, poivre,

Pour la déco hacher 1ou 2 blancs d'œufs cuits pour le déposer sur le jus de betterave

Placer au froid avant de servir



9.3 Velouté de fenouil



Ingrédients



1 beau fenouil
1 petite pomme de terre
1 noix de beurre
1 gousse d'ail
sel poivre

Préparation

Déposer 500 ml d'eau dans le bol,

Cuire au panier le fenouil et la pomme de terre 90° pendant 20 mn

Mixer 1mn 30 secondes, vitesse 10

Saler poivrer déposer une noix de beurre

Mixer 10 secondes, vitesse 2

Vous pouvez vous aventurer à ajouter un peu de pastis

9.4 Soupe froide de chou rouge appelée aussi gaspacho



Ingrédients

200 g de chou rouge
1 pomme
1 verre de jus de pomme



Préparation

Mixer le chou et la pomme vitesse 9 30secondes /40 secondes, en ajoutant le jus de pomme.

Réserver au frigo 30 mn,

Passer le jus à la passoire fine, deux fois.

Servir frais, déposer sur le dessus au moment de servir un peu de crème légère



9.5 Velouté de moules au safran



Ingrédients

1 kg de moules de bouchot
1 verre de vin blanc, muscadet, gros plant
1 blanc de poireau émincé
1 carotte
1 oignon
1 gousse d'ail
40 g de beurre
30 cl de crème fraîche épaisse
1,5 dosette de safran
1 cs de ciboulette ciselée (pour la déco !)
sel poivre moulu

Préparation

Faire revenir les légumes émincés (vit 5, 5secondes), avec le beurre ou l'huile pendant 3 à 5 minutes vit1, th 100°.

Ajouter le safran, 1 verre de vin blanc et 1 verre d'eau, porter à ébullition (vit 1 100°5 à 6mn)

Mettre les moules nettoyées dans le Varoma et les ouvrir (vit1, temps Varoma, 10mn) les décoquiller,

Ajouter les moules (sauf quelques-unes unes pour la déco) au mélange carottes poireaux, vin, jus de moules….

Si ce bouillon paraît trop abondant, en faire déduire une partie à grand feu dans une casserole.

Mixer 1mn vit 9

Incorporer la crème et faire réchauffer doucement, puis ajouter les moules réservées.

Parsemer de ciboulette ciselée et dégustez bien chaud avec quelques croûtons frottés d'ail.



9.6 Velouté de carottes au gingembre



Ingrédients

1 kg de carottes
1 petite pomme de terre
1 noix de beurre
1 gousse d'ail
1 doigt de gingembre
sel poivre
Coriandre cumin en poudre

Préparation

Déposer 500 ml d'eau dans le bol, l'ail et le gingembre

Cuire au panier les carottes et la pomme de terre 90° pendant 30 mn
retirer le morceau de gingembre

Mixer 1mn 30 secondes, vitesse 10



Saler poivrer déposer une noix de beurre

Mixer 10 secondes, vitesse 2

Décorer avec la coriandre fraîche et saupoudrer de cumin



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

9.7 Velouté de potimarron au moules de bouchot



Ingrédients

Pour 4 personnes.
1 potimarron de 1 kg (ou 1 kg de chair de citrouille),
750 g de moules
1 oignon,
1 dl de vin blanc secondes,
2 cs de crème fraîche,
1 cs d'huile d'olive,
aneth,
muscade, sel et poivre

Préparation

Nettoyer soigneusement les moules.

Peler le potimarron, détailler la chair en gros dés.

Mettre de l'eau dans le bol jusqu'au couteau

Dans le panier mettre le potimarron,

Programmez 20 mn à 100° vitesse 1.

Vider le panier dans le bol, ajouter le jus de moules et mixer quelques secondes.
Poivrer. Muscade légèrement.

Arrêter et compléter avec de l'eau à votre convenance (pour 1 litre de soupe environ).

Programmez 5 mn à 80° vitesse 1.

Ajouter la crème, vérifier l'assaisonnement, ajouter les moules.

Service :
Parsemer de feuilles d'aneth ciselées



9.8 Gazpacho Andalou



Ingrédients

1 kg de tomates
1 poivron rouge
2 gousse d'ail
1/2 oignon
1 Concombre
2 cs d'huile d'olive
Sel, vinaigre, cumin.
Une tartine de pain
Eau ou mieux glace

Préparation

Placez les légumes dans le bol du Thermomix.

Programmez vitesse 5 /30 secondes - 10 / 3 minutes

Ajoutez de l'eau, vinaigre selon votre goût

Placer au frais avant de consommer.

Servez le Gazpacho bien frais. Pour l'agrémenter : de l'huile d'olive (une cuillère à soupe par bol), de la ciboulette, du céleri branche coupé en petits morceaux, du poivre au moulin.

A savoir :
L'origine du gaspacho : au départ, il s'agissait de l'alimentation de base du paysan andalou, un simple bouillon froid avec quelques tomates écrasées, à manger avec un crouton frotté à l'ail.

9.9 Aligot

Ingrédients

500 g de pomme de terre à purée
180 g de tomme pour aligot ou un mélange de tomme fraîche et de Cantal coupés en dés
75 g de beurre
100 g de crème fraîche épaisse
2 gousses d'ail
sel, poivre

Préparation

Mettre les pommes-de-terre épluchées et coupées en rondelles dans le panier de cuisson.

Mettre 500g d'eau dans le bol et programmer **20 minutes T° Varoma vitesse 1.**

Vider l'eau du bol, y mettre les pommes-de-terre. Ajouter tous les autres ingrédients et **mixer 1 minute progressivement jusqu'à la vitesse maxi.**





9.10 Bisque de crevettes



Ingrédients

250 g de crevettes crues non décortiquées
50 g d'huile d'olive
1 oignon (40 g)
4 à 6 gousses d'ail
70 g de concentré de tomate (1 petite boîte)
3 brins de persil
Thym
1/2 feuille de laurier
30 g de Pastis
1 dose ou 2 de safran
1 pincée de piment de Cayenne ou quelques gouttes de Tabasco
20 g de sel
Poivre

Préparation

Mettre l'oignon coupé en 2 et l'ail épluchés dans le bol et **mixer 5 secondes à vitesse 5.**

Ajouter l'huile d'olive, le concentré de tomate et tous les aromates (sauf le safran et le Pastis) et régler **4 mn à 100° vitesse 1.**

A l'arrêt de la minuterie, ajouter dans le bol les crevettes (sans les décortiquer), le Pastis, le safran, 300 g d'eau et **régler 10 mn à 100°, vitesse 1.**

A l'arrêt de la minuterie, **mixer 1 mn à vitesse 6 puis 1 mn à vitesse 10 en augmentant progressivement la vitesse.**

Ajouter de l'eau jusqu'à la graduation 1,5 l et mixer à nouveau **1mn à vitesse 10.**

Filtrer la bisque à l'aide du panier et éventuellement ensuite d'un chinois.

Présentez à part des croûtons frits ailés et du fromage râpé.

NB : personnellement je mets moins de 20 g de sel...
lorsque l'on mange des gosses crevettes je garde les carcasses cuites (y compris la tête) et je les congèle ce qui permet de faire la bisque plus tard...



9.11 Bouillon et sa julienne de légumes



Ingrédients

2 carottes
1 poireau
2 navets
1 litre d'eau
1 cc de sel au céleri
50 g d'emmental

Préparation

Mettre dans le bol du TM :

Une carotte coupée en tronçons + 1 navet coupé en morceaux + 1 morceau de vert de poireau. **Mixer 4 secondes VIT 5.**

Transvaser le contenu du bol dans le panier.

Verser l'eau dans le bol vide, avec le reste des légumes (1 carotte + 1 navet + 1 blanc de poireau) coupés en morceaux.

Mettre le panier en place.
Cuire 25 min à 100°Fonction sens inverse (ou VIT 1 pour le TM21) vitesse mijotage.

A la sonnerie, répartir le contenu du panier dans quatre assiettes à soupe. Ajouter le bouillon de légumes cuits pour la suite du repas.

Saler chaque assiette et ajouter le fromage préalablement coupé en petits dés.



9.12 Bouillon Rapide de Légumes



Ingrédients

1 petite carotte
1 petit navet
1 oignon moyen
½ poireau
½ branche de cèleri
1 brindille de thym
¼ de feuille de laurier
une pointe de clou de girofle (écrasé avec le manche d'un couteau sur une planche)
sel - poivre

Préparation

Coupez la carotte, le navet et l'oignon en dés, le poireau et le céleri en rondelles; mettez dans le panier que vous introduisez dans le bol.

Ajoutez tous les aromates et de l'eau jusqu'à ce que les ingrédients soient juste recouverts. **Réglez 20 mn à 100, vitesse 1.**





9.13 Crème d'asperge aux moules et au cerfeuil



Ingrédients

2 bottes asperges vertes
200 g Bouchots
3 cs crème fraîche
25 cl bouillon volaille
60 g beurre très froid
2 cs pluches de cerfeuil

Préparation

Ouvrir les moules à feu vif, dans une casserole avec un verre d'eau. Laisser refroidir, décortiquer et filtrer le jus.

Couper les 5cm du bas bout, épluchez les asperges en omettant sciemment les 5cm du haut pour leur garder leur couleur verte.

Conserver 12 pointes d'asperges à cuire à la vapeur.

Verser bouillon de volaille, jus de moules et asperges dans le bol, programmer **45mn Varoma vit.2.** Saler, poivrer et **mixer 50secondes turbo.**

Mettre le fouet, incorporer les jaunes d'œuf et les morceaux de beurre ainsi que le cerfeuil ciselé et **mixer 30secondes. vitesse 3.**

Servir dans l'assiette, poser une moule dans sa demie coquille avec 4 pointes d'asperges en déco. Servir avec un Chablis ou de l'eau.



9.14 Crème de carottes



Ingrédients

500 g de carotte
1/2 petit oignon
1 petite pomme de terre
1 cube de bouillon
50 ml d'huile
1 cs de beurre ou de margarine
800 ml de lait
sel et poivre

Préparation

Mettre dans le bol l'oignon, la pomme de terre et les carottes coupées, puis triturer **en passant par toutes les vitesses jusqu'à la maximale.**

Ajouter le reste des ingrédients sauf le lait, prog. à la **vit 1 à 100° pendant 10mn.**

Ensuite mettre la moitié du lait et prog.à la **vit 1à 90° pendant 10mn.**

Ajouter le reste de lait selon les goûts.

Pour une crème plus fine prog.à la vitesse maxi.pendant quelques secondes.





9.15 Potage au brocoli et au bleu d'Auvergne



Ingrédients

300 g de brocolis (quelques bouquets + les tiges)
1 petit morceau de céleri-branche
5 gobelets d'eau
40 g de bleu d'Auvergne
1 petit-suisse
1/2 gobelet de porto rouge
1/2 gobelet de crème liquide
1/2 cc de sel
Poivre (2 tours de moulin)

Préparation

Laver le cèleri et les brocolis. Les mettre dans le bol avec 2 gobelets d'eau.

Mixer 1 min, d'abord à VIT 4 puis en augmentant progressivement jusqu'à la VIT 9.

Racler à la spatule les parois du bol et l'intérieur du couvercle pour faire retomber les aliments sur les couteaux. **Cuire 10 min à 100°VIT 4.**

Ajouter le bleu d'Auvergne, le petit-suisse, le porto, la crème, le sel, le poivre et 3 gobelets d'eau. **Cuire encore 5 min à 100°VIT 4.**

Si on veut obtenir un velouté, **mixer 1 min à VIT Turbo,** à l'arrêt de la minuterie.

Conseil Thermomix :
On peut remplacer le bleu d'Auvergne par du stilton (une pâte persillée anglaise à la saveur moins piquante).
On peut aussi ajouter une cs de noix hachées, au moment de servir le potage.



9.16 Potage de Poids cassés



Ingrédients

175 g de pois cassés
1000 g d'eau
1 carotte
1 oignon
sel, poivre
10 g de crème fraîche
200 g de lait
200 g de lardons fumés

Préparation



Mettre dans le bol, les pois cassés, la carotte coupée en morceaux, l'oignon coupée en morceaux, l'eau, les lardons.

Saler modérément et Poivrer.

40 minutes, Varoma, Vitesse 1 (ne pas mettre le bouchon).

A la fin de la cuisson ajouter le lait et la crème. **15 secondes, vitesse 10.**

Servir bien chaud.
Pour un repas complet, j'ai ajouté à la fin 2 saucisses porc et bœuf coupées en morceaux.



9.17 Potage du soir



Ingrédients

200 g de carottes épluchées
½ oignon
250 g de pommes de terre
2 tomates
quelques haricots
1 tasse de légumes surgelés (ratatouille ...)
Gros sel

Préparation

Mettre environ 200 g de carottes épluchées avec la moitié d'un oignon dans le bol.

Mixer vitesse 5 environ 10 à 15 secondes.

Mettre le fouet puis ajouter 250g environ de pommes de terre en petits cubes puis au choix : deux tomates, quelques haricots, une tasse de légumes surgelés (ratatouille ...) du gros sel des aromates et ajouter de l'eau pour recouvrir les légumes et en route pour **25 mn th 90° vitesse 1.**

Retirer le fouet et mixer le tout durant **une bonne minute vitesse maxi** puis ajouter de l'eau à votre convenance et une petite noix de beurre ou de crème fraiche et remixer puis à table !





9.18 Potage Marseillais

Ingrédients

900 g d'eau
250 g de tomates
10 g d'ail
50 g d'oignons
Sel, poivre, thym et persil
1 cc d'huile d'olive
20 g de beurre
20 g de farine
1 jaune d'œuf
1 dose de safran

Préparation

Mettre dans le bol les tomates, l'ail, l'oignon, le thym, le persil, le beurre, le sel et le poivre.

Régler **10 minutes / Vitesse 1 - Mixer 1 minute / Vitesse 9**

Rajouter l'huile d'olive, la farine et l'eau

Régler **10 minutes / 100℃ / Vitesse 1**

Rajouter le jaune d'œuf et le safran

Mixer 1 minute / Vitesse 9





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

9.19 Potage potiron



Ingrédients

500 g de potiron
1 gros oignon
1/2 boîte de marrons
1 bouillon cube au bœuf ou à la volaille

Préparation



Éplucher le potiron, le couper en morceaux, égoutter les marrons.

Dans le bol du TM :
Verser le potiron, l'oignon coupé en lamelles, les marrons, mettre aussi le cube et couvrir d'eau chaude (1 cm au-dessus des légumes).

Cuire 20 min à 100°VIT 1. Si pas assez cuit, rajouter 5 min.

Mixer et déguster...



9.20 Soupe au cantal



Ingrédients

Pour 6 personnes

250 g de cantal
6 oignons
1300 g d'eau
1 cube de bouillon de légumes
1 cc de gros sel
Poivre
200 g de pain de campagne

Préparation

Mettre le cantal en morceaux dans le bol et
mixer 6 secondes VIT 5. Réserver.

Mettre les oignons coupés en 2 dans le bol et
mixer 6 secondes VIT 6.

Racler les parois du bol avec la spatule et
régler 4 min Température Varoma VIT mijotage ou VIT 1 pour le TM21.

Pendant ce temps, tapisser le fond du panier de cuisson d'une couche de tranches de pain de campagne.

Mettre 1/3 du cantal au dessus des tranches de pain, et continuer à alterner pain et fromage en finissant par une couche de pain.

A la fin de la minuterie, mettre le panier en place et
programmer 15 min à 70° VIT 1.

A la sonnerie, sortir le panier, démouler délicatement son contenu dans une grande assiette et le couper en 6 parts.

Répartir le contenu du bol dans 6 assiettes creuses et déposer dans chacune une des parts préalablement découpées.

Servir aussitôt.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

9.21 Soupe à l'oignon



Ingrédients

2 à 3 oignons moyens
1 cs bombée de farine
2 cs de graisse de canard ou de beurre
1 l d'eau
1 cube de bouillon de volaille
80 g de gruyère
4 à 6 tranches de pain rassis
sel et poivre

Préparation

Mettre le gruyère coupé en morceaux dans le bol et **mixer 6 secondes, vitesse 7.** Réserver.

Mettre la matière grasse dans le bol et régler **1 mn/90°/vitesse 1.**

Couper en deux les oignons épluchés, les mettre dans le bol et **mixer 5 secondes, vitesse 8.**

Cuire 3 mn/100°/vitesse 1.

Ajouter la farine et **mixer 10 secondes, vitesse 4.**

Ajouter l'eau et le cube de bouillon émietté et **régler 25 mn/100°/vitesse 1**

Préchauffer le four en mode grill.

Disposer des tranches de pain rassis dans une terrine. A l'arrêt de la minuterie, filtrer la préparation ou pas selon préférence et la verser sur le pain. Saupoudrer de fromage râpé et faire griller sous le grill quelques mn en surveillant la coloration.

Servir bien chaud.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

9.22 Soupe à l'oignon veloutée



Ingrédients

2 beaux oignons
400 g de p de terre
1/2 l d'eau
1 cube de bouillon de bœuf
100 g de râpé
3 cuillères de crème fraîche
(quelques croutons si on veut)

Préparation

Éplucher l'oignon et découper le en fine lamelle, et **INGRÉDIENTS :[b]programmer 1,30 mn, à 70℃, vit 1.** INGRÉDIENTS :[/b]

A l'arrêt, ajouter une cuillère a café de sucre, et mettre les P.de terre coupées en petit quartier ;

Et programmer **2,30 mn, à 80℃, vitesse 1 ;**

Ensuite verser 1/2 litre d'eau et laisser **cuire pendant 15 mn a 100℃ vit1** ;

Ensuite **mixer le tout 20s a vit 6**,sans chauffer,

Ajouter le râpé et la crème fraîche, et **mixer 15S, a vit 5**.





9.23 Soupe chou-potiron



Ingrédients

1 oignon
1 petite boite de champignon de paris
1 tranche de potiron
1 petit chou frisé coupé en 4 puis blanchi 10 mn à l'eau bouillante
1 pomme de terre
1 courgette
bouillon de légumes
crème fraîche liquide

Préparation

Mettre l'oignon et les champignons dans le bol. Mixer 5 secondes, vit 5

Ajouter de l'huile et faire revenir 4 mn, 100℃, mi jotage

Mettre les légumes coupés en gros morceaux et cuire 25 mn, Varoma, sens inverse, vit 1

Ajouter du bouillon de légumes (je ne sais plus la quantité). Mixer 1mn, vit 4

Ajouter de la crème fraîche liquide et mixer 5 secondes, vit 5





9.24 Soupe de laitue



Ingrédients

1 laitue
1 oignon
1 cs de beurre
750 g de bouillon de poule
sel, poivre moulu
1 pincée de sucre et noix de muscade
2 gobelets de lait
1 jaune d'œuf
2 cs de crème
Des croûtons de pain pour décorer

Préparation

Hacher l'oignon **10 secondes VIT 4.**
Ajouter le beurre et **cuire 5 min à 100° VIT 1.**

Laver et couper la laitue.
La mettre dans le bol avec la 1ère préparation, le bouillon.
Saler très légèrement (car le bouillon est déjà salé), du poivre, la noix de muscade et le sucre.
Programmer **15 min à 90° VIT 1.**

Laisser tiédir et **mixer 1 min VIT 8.**

Incorporer le lait et cuire 5 min à 90° VIT 2.

Mettre la VIT 7 et ajouter le jaune d'œuf et la crème (pour ne pas que l'œuf "cuise").

Puis **cuire 3 min à 90° VIT 2** .

Servir bien chaud avec les croûtons de pains toastés ou fris.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

9.25 Soupe de pomme de terre/carottes



Ingrédients

1oignon
400 g pomme de terre et carottes
bouillon cube
2 gobelets de lait
2 fromages
1 petit bouquet persil

Préparation

1oignon 5secondes vit 7 20g de beurre 3min/100°/vit 1

400g pomme de terre et carottes coupés en 4, bouillon cube 5secondes vit 8

5goblet d'eau 12min/100°/vit2

2goblait de lait, 2fromage, un petit bouquet persil, sel et poivre 1min/vit10





9.26 Soupe des amoureux



Ingrédients

1 petit morceau de gingembre frais
1 petit oignon
mixer 5 secondes turbo
20 g de beurre
300 g carottes en morceaux

Préparation

Mixer 5 secondes turbo puis régler 3 min/ 100°/vit 1

500 d'eau, 1 bouillon cube veau et régler 12min/100°/vit1

1 gobelet de jus d'orange frais pressé, 2 cs de crème fraiche, un peu de sel et poivre: 1min turbo.
Pour la garniture: ciboulette ciselée





9.27 Veloute d’asperges et son nuage de jambon



Ingrédients

500 g d'asperges blanches ou vertes (fraîches ou congelées)
160 g de crème liquide
80 g de jambon (de préférence à l'os)
25 g de beurre
1 morceau de sucre
1 pincée de gros sel

Préparation

Préparer la crème chantilly au jambon : mettre le jambon en morceaux dans le bol et **mixer 10 secondes, vitesse 5** puis **2 pulsions de Turbo.** Réserver au frais.

Bien nettoyer le bol et le placer 5 min au congélateur (ou 10 min au réfrigérateur).

Insérer le fouet dans le bol refroidi, ajouter la crème et **mixer environ 30 secondes à 1 min 30 vitesse 3** en surveillant la prise (arrêter dès que la crème a pris)

Ajouter le jambon mixé dans le bol et **mixer environ 10 secondes, vitesse 1** à l'aide de la spatule pour obtenir un mélange homogène.
Réserver au réfrigérateur.

Préparer le velouté d'asperges :

éplucher les asperges, couper les pointes et les mettre dans le panier de cuisson. Couper les tiges en 2, les mettre dans le bol et **mixer 5 secondes, vitesse 5.**

Ajouter dans le bol 500 g d'eau froide, le beurre, le sucre et le sel et insérer le panier de cuisson. Régler **20 min à Varoma vitesse 1**
(+ 5 min si vous utilisez des asperges congelées).

A l'arrêt de la minuterie, retirer le panier et mixer, **1 min vitesse 6 puis 1 min vitesse 10**.
Rectifier l'assaisonnement et ajouter de l'eau selon votre convenance.

Servir le velouté bien chaud à l'assiette en ajoutant les pointes d'asperges et 2 cuillérées à soupe de chantilly au jambon au dernier moment.

9.28 Veloute de brocoli au tartare



Ingrédients

500 g de brocolis
250 g de pomme de terre
3 cube or
3 gobelet d'eaux
poivre
2 tartare ail et fines herbes
1 oignon

Préparation

Mettre l oignon coupe en deux dans le bol et mixer 1mm vit 5 puis mettre un peu d huile et cuire 5mm 100℃ vit 2

Mettre les brocolis dans le bol et mixer 1mm vit 8

Peler et couper en petits morceaux les pommes de terre les mettre dans le panier de cuisson

Ajouter les cubes or le poivre dans le bol puis mettre le panier sur les brocolis

Cuire 25mm 100℃ vit 2 puis mettre les pommes de te rre dans le bol mixer 30s vit turbo

Mettre le tartare émulsionné pendant 30s vit 7 puis ajouter de l eau au niveau souhaiter





9.29 Velouté a la tomate



Ingrédients

Temps de Préparation: 00:00:20
Temps de Cuisson: 00:00:15

2 belle tomates
1 beau oignon
1/2 l d'eau
2 cs d'huile
50 g de vermicelle
1 cube de pot de feu
sel poivre

Préparation

Mettre l'oignon et la tomate couper en lamelle, et programmer **2,30mn à 80℃ vit 1.**

A l'arrêt de la minuterie introduire l'eau, le cube, le concentrer de tomate, et saler et poivrer.

Programmer **10mn à 80℃ vit 1** ; a l'arrêt mixer sans chauffer **45s a vit 6**.

Si vous désirez vous pouvez ajouter maintenant les 50 g de vermicelle et programmer **4 mn vit 1 à 80℃**





9.30 Velouté d'endives



Ingrédients

700 g d'endives
1 cube de bouillon de volaille
3 gobelets d'eau
1/2 gobelet de Maïzena (farine de mais)
1/2 l de lait
30 g de beurre
noix muscade
100 g de porto blanc ou Xérès (facultatif)

Préparation

Couper les endives en morceaux. Les mettre dans le bol du TM avec le beurre, la Maïzena, le bouillon de volaille et 3 gobelets d'eau.

Ajouter le poivre, le sel et la noix muscade.

Régler **16 min à température Varoma, vitesse 4.**

Ajouter le lait et le porto blanc ou Xérès.

Régler 2 min à température Varoma vitesse 9 et servir.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

9.31 Velouté de céleri rave



Ingrédients

Céleri
300g de lait

Préparation

Laver et éplucher le céleri, le couper en morceaux et les mettre dans le bol

Mixer 10 secondes vit 5

Ajouter 300g de lait et 500g d'eau et cuire **25mn 100°C sens inverse vit mijotage**

A la sonnerie, saler, poivrer et **mixer finement 1 mn vit 10**





9.32 Velouté de courgettes aux pommes



Ingrédients

Pour 2l de velouté:

1 oignon
1 gousse d'ail
2 belles courgettes
2 petites pommes
2 petites pommes de terre
1 petite branche de céleri
Bouillon maison (à défaut, 1 bouillon dégraissé)
Sel, poivre, gingembre en poudre

Préparation

Mettre dans le bol l'oignon épluché coupé en 4, l'ail dégermé, les courgettes en gros morceaux, les pommes coupées en 8 (enlever le cœur. J'ai aussi épluché car elles étaient abîmées) et le bout de céleri.

Faire tourner **quelques secondes, vitesse 5**, en aidant avec la spatule.

Ajouter 3 gobelets de bouillon (ou d'eau+ bouillon dégraissé), sel, poivre, gingembre.

Mettre le panier, avec les pommes de terre coupées en petits bouts. Fermer, programmer **25mn à 100°, vitesse 1,5** .

A la sonnerie, verser les pommes de terre dans le bol, **mixer 1mn progressivement jusqu'à turbo.**

Compléter jusqu'à 2l avec du bouillon maison ou de l'eau, **émulsionner 20 à 30s vitesse 5**.

Servir aussitôt, éventuellement avec un peu de fromage blanc, yaourt ou crème.



9.33 Velouté de courgettes et tomates



Ingrédients

500g tomates ou 1bte de pulpe de tomates,
300 à 350g de courgettes
Quelques feuilles ou morceaux de céleri en branche (ça vaut le coup)
1 oignon,
2 gousses d'ail
1 cs huile d'olive,
persil, basilic, herbes ciselés sel, poivre

Préparation

Mixer l'oignon et l'ail, 5s vit5. Ajouter 1CS d'huile d'olive. **Régler 4mn à 100℃ vit1.**

Ajouter les tomates, feuilles de céleri, sel, poivre. **Mixer 5s vit5**

Mettre dans le panier le persil effeuillé, les courgettes coupées en morceaux. **Régler 15mn à 100° vit1.**

La cuisson terminée, verser le contenu du panier dans le bol avec les tomates. **Mixer 1mn vit6.**

Rectifier l'assaisonnement. Ajouter le basilic, les herbes ciselées, environ 200g d'eau en gardant du velouté.

Mixer 1mn vit 10.



9.34 Velouté de lentilles corail



Ingrédients

3 cs d'huile d'olive
1 oignon
2 carottes
1 gousse d'ail
350 g de lentilles corail
1 bouillon cube de légumes
1 yaourt à la grecque
sel et poivre du moulin
environ 1 litre d'eau

Préparation

Couper l'oignon en deux, les carottes en 4 et mettre dans le bol avec l'ail. Mixer le tout vit 5 pendant environ 10 secondes.

Rajouter l'huile d'olive et cuire 5 minutes température Varoma vitesse 1.

Rajouter les lentilles, le bouillon cube, et couvrir d'eau jusqu'au repère 1 litre et demi

Cuire 20 minutes à 90° vitesse 2 sens inverse

Mixer 40 secondes, vitesse 10

Ajouter le yaourt, le sel, le poivre et mixer de nouveau quelques secondes vit 10

Rajouter un peu d'eau si vous voulez un velouté moins consistant

Vous pouvez rajouter des épices en cours de cuisson genre épices pour couscous, curcuma, coriandre... selon votre goût et votre envie



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

9.35 Velouté de légumes



Ingrédients

2 ou 3 carottes
1 ou 2 tomates
2 ou 3 pommes de terre
1 cc gros sel
1 à 4 branche de persil plat
½ branche de céleri
5 cm blanc de poireau
3 tours moulin à poivre
½ oignon moyen
20 g beurre très froid
1 gousse d'ail moyenne
eau (environ 1 litre, selon besoin)

Préparation

Introduire légumes lavés, épluchés, coupés en gros morceaux sauf tomates. **Mixer 6 à 8secondes. vit.3,5.** Puis, verser ½ légumes dans panier cuisson. Dans autre moitié restée dans bol ajouter tomates, assaisonnement et 3 gobelets d'eau.

Placer panier dans bol et programmer **18mn à 100°C vit.1.**

A la fin de cuisson, verser contenu du panier dans le bol, ajouter beurre et **mixer 1mn turbo.**

Selon le goût désiré, compléter avec eau ou fleurette ou Gloria non sucré, et homogénéiser **10secondes. vit.4.** Le velouté est prêt.

Suggestions : ajouter 1 cube de bouillon - saupoudrer le potage de cerfeuil haché - remplacer les pommes de terre par courgette et (ou) aubergine. Dés fin de cuisson, cubes de jambon blanc ou lardons avant mixage



9.36 Velouté de patates douces



Ingrédients

1 gosse patate douce (300g environ)
3 tomates (>300g)
1 gros oignon (150g)
1 cs d'huile d'olive
1 cs de sel de Guérande (j'en ai rajouté après)
un peu de thym
1 cc de curry (pour qui aime)

Préparation

Mixer l'oignon + la patate coupée en gros morceaux + les tomates coupées en 2 : **8" / V5**

ajouter 300 à 400g d'eau + l'huile : **5"/ V3**

cuire 20mn / 100°/ V2

mixer à la consistance voulue **30"" / V4 à V10 progressivement.**

Ajouter de l'eau (j'ai mis 200g de plus) et assaisonner (+/- sel, + poivre)
et servir chaud !





9.37 Velouté de poireaux acidulé



Ingrédients

Pour 4 personnes

4 ou 5 poireaux
2 pommes de terre
2 pommes
1 citron
1 tablette de bouillon de volaille
sel et poivre du moulin

Préparation

Dans le bol du TM

Déposez les poireaux en tronçons, les pommes de terre en lamelles, et les pommes en quartiers.

Coupez l'un des quartiers de pomme en petits dés et réservez-les pour la décoration. Arrosez-les de jus de citron pour éviter qu'ils ne noircissent.

Emiettez la tablette de bouillon au-dessus des légumes, poivrez et recouvrir d'eau (au moins 1 litre).
Cuire 22 min à 100 VIT 2.

Remettre quelques minutes si manque un peu de cuisson puis **mixer à convenance.** Saler à votre goût.

Répartissez le potage dans les assiettes et décorez avec les dés de pommes.

Vous pouvez réaliser cette recette avec des poires.



9.38 Velouté de poireaux vert tendre



Ingrédients

300 à 350g de vert tendre de poireaux
200 g de pommes de terre épluchées et coupées en morceaux ,
1 cs gros sel,
une poignée de feuilles de persil,
1/2 branche de céleri ,
une petit morceau de beurre (facultatif)

Préparation

Mettre dans le bol le poireau coupé en morceaux. **Mixer 5secondes vit 5.**
Ajouter de l'eau pour couvrir les légumes.

Répartir le beurre en morceaux. Saler, poivrer.

Régler **6 min 90°sens inverse vit1**

Placer le panier dans le bol avec les pommes de terre, le céleri et le persil en morceaux.

Programmer **18mn température Varoma, sens inverse vit.1**

A la fin de cuisson, verser le contenu du panier dans le bol

Mixer 1mn à vit.6. Ajouter 300 g d'eau. Vérifier l'assaisonnement.

Mixer 1mn à vitesse 10 en augmentant progressivement la vitesse.



9.39 Zuppa Pavese (soupe œuf poché)



Ingrédients

1 litre de bouillon de volaille
4 fines tranches de pain de campagne
50 g de beurre
4 œufs pochés
60 g de parmesan râpé
sel - poivre

Préparation

Versez le bouillon dans le bol.

Réglez **10 mn à 100°, vitesse 1.**

Pendant ce temps, faites frire les tranches de pain dans le beurre, à la poêle, sur feu doux, sur les deux faces.

Dans chaque assiette ou bol à potage posez une tranche de pain, déposez sur chacune un œuf poché, parsemez de fromage.

Arrosez avec le bouillon bien chaud, après en avoir vérifié l'assaisonnement





9.40 Notes



10 Pâtes, riz, blé



10.1 Cuisson du riz



Préparation

Mettre le riz dans le panier de cuisson (max 350 g).

Le passer sous l'eau pour le rincer.

Mettre 800 g d'eau dans le bol et régler 16 min VAROMA vitesse 5.

Sortir le riz dès la fin de la cuisson.



10.2 Gratin de pâtes aux 4 fromages



Ingrédients

350 g de pâtes
100 g de mozzarella
50 g de parmesan
50 g de roquefort
50 g de comté
20 cl de crème

Préparation

Faire une sauce béchamel (du Tm bien évidemment!!). Réserver.

Mixer tous les fromages, **6 secondes, vit 4**

Ajouter la crème et **mixer 30 secondes, vit 3**

Mettre les pâtes cuites dans un plat à gratin, recouvrir de sauce et enfourner 20 mn à 180° (th 6)





10.3 Lasagne aux légumes



Ingrédients

150 g de lasagnes
500 g de carottes
350 g d'épinards frais
200 g de mais en boite (poids égoutté)
250 g de gruyère râpé
600 g d'eau
1 cc de gros sel

Pour la béchamel :
60 g de farine
40 g de beurre
1 pincée de noix de muscade râpée
poivre

Préparation

Laver les feuilles d'épinard et les réserver dans le Varoma.

Mettre les carottes lavées, épluchées et coupées en gros tronçon dans le bol, et **mixer 4 secondes/vit 5.** Réserver les carottes dans le panier.

Verser l'eau dans le bol avec le gros sel, mettre le panier de cuisson et le Varoma en place, et programmer **20mn/Varoma/vit 1.**

A la fin de la minuterie, retirer le Varoma et le panier de cuisson.
Préchauffer le four a 200°

ajusté la quantité de jus de cuisson de manière a ce qu'il reste 1/2 litre de liquide dans le bol. Ajouter les ingrédients de la béchamel, et **mixer 6 mn/90°/vit 4.**

Verser une fine couche de béchamel dans le bol du plat.

Introduire les épinards dans le bol, avec le reste de béchamel, et **mixer 6 secondes/vit 6.**

Alterner ensuite les couches de lasagne, d'épinard a la béchamel, de mais et de fromage râpé dans le plat, en finissant par les épinards recouverts de gruyère. Cuire au four 20 mn a 200°.



10.4 Macaronis mozzarella-basilic



Ingrédients

20 g de basilic frais
250 g de mozzarella (poids égoutté)
3 gousses d'ail
1 bte de tomates pelées au jus (425 ml)
250 g d'eau
1 cc de sel
250 g de macaronis

Préparation

Mettre les feuilles de basilic (en réserver quatre petites pour décorer les assiettes) avec les boules de mozzarella coupées en quatre et **mixer 3 secondes /vit 4**. Réserver.

Sans laver le bol, introduire le reste des ingrédients sauf les macaronis et **mixer 10 secondes /vit 5**

Programmer ensuite **7 mn / 100°/ fonction mijotage**

A la sonnerie, ajouter les macaronis par l'orifice du couvercle et programmer le temps indiqué sur le paquet **(en général 7 ou 8 mn) / 100°(sens inverse) foncti on mijotage**

A la fin de la minuterie, ajouter la préparation réservée et mélanger grossièrement avec la spatule.

Servir aussitôt et décorer les assiettes avec une feuille de basilic



10.5 Nouilles chinoises au porc et à l'ananas



Ingrédients

400 g de filet mignon
1500 g d'eau
250 g de nouilles chinoises
1 carottes
1 gousse d'ail
1 oignon
30 g d'huile
150 g d'ananas en boite (poids égoutté)
40 g de miel liquide
90 g de pousses de soja en boite (poids égoutté)
sauce soja

Préparation

Verser l'eau dans le bol et programmer 9mn/Varoma/vit.1

Dès l'ébullition (remettre du temps si nécessaire), ajouter les nouilles et programmer le temps de cuisson indiqué sur le paquet 4mn/100°/fon ction sens inverse/mijotage

Pendant ce temps, couper la viande en petits cubes d'environ 2 cm de côté

A la fin de la minuterie, réserver les nouilles cuites dans le Varoma

Vider l'eau du bol. Mettre dans le bol, la carotte coupée en morceaux, la gousse d'ail et l'oignon. Mixer 5 secondes/vit.5

Ajouter l'huile et les cubes de viande et mettre le Varoma en place. Programmer 5mn/Varoma/fonction sens inverse/mijotage

A la sonnerie, ajouter l'ananas coupé en morceaux, le miel, les germes de soja et 30g de sauce soja. Remettre le Varoma en place et cuire 5mn/100°/fonction sens inverse/mijotage

Servir la préparation du bol dans les assiettes, sur un lit de nouilles chinoises. Arroser le tout de sauce soja



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

10.6 Pâtes fraîches



Ingrédients

300 g de farine de blé type 55
3 œufs
1 cc rase de sel fin

Préparation

Introduire tous les ingrédients dans le bol. **Mixer 20 secondes VIT 8.**

Racler les parois du bol avec la spatule. **Mixer à nouveau 20 secondes VIT 8.**

Sortir la pâte du bol et la laisser reposer 1 heure avant de l'abaisser au rouleau sur un plan de travail fariné.

Conseil Thermomix :
Une fois abaissés en faible épaisseur, vous pouvez couper les pâtes de différente manière, pour faire des tagliatelles ou des raviolis par exemple.





10.7 Risotto aux fruits de mer



Ingrédients

350 g de riz arborio (riz pour risotto)
200 g de fruits de mer
1 carotte
1 courgette
un demi gobelet d'huile d'olive
1 gousse d'ail
2 cubes de bouillon (j'ai pris un de volaille dégraissée et un végétal à l'huile d'olive)
sel, poivre
jus de citron
copeaux de parmesan ou parmesan moulu
1 litre d'eau

Préparation

Introduisez l'ail, la carotte épluchée et la courgette coupée en morceaux et l'huile dans le bol. **Mixez 15 secondes à vitesse 3,5. Faites cuire 5 minutes à 100°vitesse 4.**

Ajoutez l'eau, le sel, le poivre, les cubes et introduisez le panier avec le riz lavé et égoutté dans le bol et faites **cuire 10 minutes à 100°vitesse 4.**

Au bout de ce temps, mettez les fruits de mer légèrement dégelés dans le panier avec le riz et mélangez l'ensemble. Rajoutez un peu d'eau pour couvrir totalement le riz s'il le faut. Faites **cuire 15 minutes à 90°vitesse 4.**

Goûtez pour voir si c'est cuit, tout dépend de la marque du riz, s'il est à votre goût vous pouvez dresser sur un plat le contenu du panier, arroser de jus de citron et de sauce du bol et enfin décorer avec des copeaux de parmesan. Le tour est joué !!



10.8 Riz crémeux aux petits pois et jambon



Ingrédients

150 g de riz rond
30 g de jambon serrano moulu
1/2 oignon
2 gousses d'ail
60 g de petits pois
150 g de fromage frais light
1/2 gobelet d'huile
50 g de vin blanc secondes
480 g de bouillon de légumes chaud, ou équivalent en pastilles
2 cs de parmesan râpé
sel et poivre

Préparation

Triturer l'oignon et l'ail **10 secondes, vitesse 4.**

Ajouter l'huile et le jambon et **cuire 5 minutes à 100 degrés vitesse 1.**

Ajouter le riz, et **cuire 2 minutes, même température. Et même vitesse.**

Verser le vin et le laisser évaporer à température **Varoma, vitesse 1 plus ou moins 2 minutes**, SANS COUVERCLE.

Ajouter les pois, et ajouter au fur et à mesure, 50 g par 50 g, le bouillon, à la même vitesse et température. En attendant que le riz absorbe le bouillon à chaque fois.

Lorsqu'il ne reste plus de bouillon, laisser cuire le riz **3 minutes vitesse 1 sans température.** avec le fromage frais et le parmesan.

Servir chaud avec en garniture un peu de jambon, et quelques copeaux de parmesan



10.9 Spaghettis aux crevettes et thon



Ingrédients

200 g de spaghettis
150 g de crevettes
300 g de crème liquide
2 petites boîtes de thon au naturel
ail, sel, poivre
1 cube de bouillon de poisson
50 g d'huile

Préparation

Cuire les spaghettis avec le cube de bouillon de poisson.

Dans le bol, mettre l'huile et programmer **3 minutes T°Varoma vitesse 1.**

La machine en marche, **vitesse 5**, verser l'ail et **programmer 3 minutes T°100 vitesse 1.**

Ajouter les crevettes et programmer **3 minutes T°100 vitesse 1.**

Ajouter la crème et le thon et programmer **10 minutes T°100 vitesse 1.**

Si à la fin de la minuterie la crème n'a pas épaissi, mettre 2 minutes T°Varoma supplémentaires.

Ajouter les spaghettis et mélanger quelques secondes, vitesse



10.10 Spaghettis à la carbonara



Ingrédients

400 g de spaghettis
100 g de parmesan en morceaux
150 g de lardons
1 CS d'huile d'olive
3 œufs
100 g de crème fraîche liquide
1 pincée de noix de muscade
1 pincée de poivre

Préparation

Faire cuire les pâtes dans une casserole selon l'indication du paquet.

Pendant ce temps, mettre le parmesan dans le bol. **Mixer 12 secondes VIT Turbo**. Réserver dans un récipient.

Mettre les lardons et l'huile d'olive dans le bol. **Régler 5 min à température Varoma VIT 1.**

A l'arrêt de la minuterie, ajouter les lardons aux spaghettis égouttés et remis dans la casserole. Rincer le bol à l'eau froide.

Mettre les œufs, la crème fraîche, la noix de muscade et le poivre dans le bol. **Régler 10 secondes VIT 4.**

Ajouter cette préparation aux pâtes, laisser prendre 2 min à petit feu et les mélanger délicatement.

Servir aussitôt avec le parmesan.



10.11 Tagliatelles sauce curry et petites gambas



Ingrédients

300 g de tagliatelles aux œufs (pâtes fraîches)
150 à 200 g de gambas cuites décortiquées
de la sauce au curry (environ 1/2 bol) voir ingrédients ci-dessous
3 tomates coupées en morceaux
Basilic séché

Ingrédients pour la sauce au curry au Thermomix.

1 oignon
4 gousses d'ail
1 cs d'huile d'olive
1 boite de tomates pelées de 240 g net
2 cs de concentré de tomates
1 cc rase de sucre
1 cc bombée de curry en poudre
1 cube de bouillon de légumes (c'est ce que j'ai mis)
Herbes de Provence
Du poivre - pas besoin de saler

Préparation

Dans le bol du TM, Mettre l'oignon et l'ail et **mixer 5 secondes VIT 5.**

Ajouter l'huile d'olive et régler **5 min à 100° VIT 1.**

Ajouter les autres ingrédients pour la sauce et **mixer 5 secondes VIT 5.**

Régler **6 min à 100° VIT 2.** La sauce est prête !
Éventuellement, ajuster l'assaisonnement à votre goût.

Cuire les tagliatelles quelques minutes dans l'eau bouillante salée, les égoutter et ajouter la sauce curry, les petites gambas coupées en 2 et les morceaux de tomates.
Réchauffer le tout quelques minutes à feu doux....et mettre un soupçon de basilic séché...

Un plat prêt en quelques instants....et c'est vraiment délicieux...



10.12 Lasagnes



Ingrédients

Pour 4 personnes :

18 plaques de lasagnes
120 g d'emmenthal
500 g de viande hachée - 50 g. d'huile d'olive
130 g de carottes
100 g d'oignon
120 g de champignons de Paris
un morceau de céleri branche
1 gousse d'ail
1 boîte de 500 g. de tomate triturée
2 bouillons-cubes de volaille
poivre et origan (dans un 1er temps, pas de sel, les bouillons-cubes en contiennent)
3/4litre de béchamel (voir recette livre)

Préparation

Mettre les plaques de lasagnes dans l'eau ou faites les cuire, selon qu'elles soient précuites ou pas.

Râper l'emmenthal coupé en 4 morceaux avec le Turbo 5 fois, puis vitesses 5-7-9 progressivement, jusqu'à ce qu'il soit bien râpé. Réserver.

Mettre dans le bol tous les ingrédients sauf la viande, les bouillons-cubes, les épices, le fromage et la béchamel. Hachez 10 s. vit. 31/2 ou plus longtemps si vous le voulez plus hacher. « Baissez » les résidus qui sont restés sur les parois avec l'aide de la spatule et programmer 7 min. à 100ºC, vit. 2.

Rajouter la viande hachée, les bouillons-cubes et les épices, après avoir rabaissé ce qui était sur les parois. Programmer 10 min. à 100ºC, vit. 1.

Si vous voyez que la sauce est trop liquide, programmez 5 min. température. Varoma, vit. 1. Rectifiez l'assaisonnement.

Disposez dans un plat à four : une couche de lasagnes, une couche de sauce, et ainsi de suite, en terminant par une couche de pâte.

Couvrir avec la béchamel et saupoudrer avec le fromage râpé. Mettre 15 min. au four préchauffé à 180ºC, puis gratiner.

10.13 Lasagnes aux épinards



Ingrédients

Temps de préparation:15mn + Thermomix:30mn
+cuisson au four:30mn

Pour 6 personnes:

600 g d'épinards frais (moi j'ai mis des épinards surgelés en boulets)
100 g de gruyère
environ 12 feuilles de lasagnes sèches
1 oignon
2 gousses d'ail
30 g d'huile d'olive
1 cc de sel
1/2 cc de poivre

Pour la béchamel au fromage:
500 g de lait
250 de l'eau de cuisson des épinards
50 g de beurre
70 g de farine (moi j'ai mis de la maïzena)
50 g de vache qui rit (moi j'ai mis de la cancoillotte)
1 cube de bouillon de légumes
2 pincée de noix de muscade
1/2 cc de sel
2pincées de poivre.

Préparation

Mettre le gruyère coupé en morceaux dans le bol et mixer 8secondes/vit7. Réserver dans un petit bol.

Verser 400g d'eau dans le bol. Laver les feuilles d'épinards, les couper en grandes lamelles et les déposer dans le Varoma. Régler 25mn/Varoma/vit1.

A l'arrêt de la minuterie, mettre les épinards dans un saladier et récupérer l'eau de cuisson.

Préchauffer le four à 180°(th6).

Mettre l'oignon coupé en 2 et l'ail dans le bol et mixer 7secondes/vit8

Ajouter les épinards et mélanger avec la spatule.

Préparer la béchamel au fromage: mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer 5secondes/vit5 puis régler 9mn/90°/vit4



Verser 1/4 de la béchamel au fromage dans un plat à gratin rectangulaire, couvrir d'une couche de feuille de lasagne puis étaler dessus1/3 de la préparation aux épinards.

Ajouter 2autres couches béchamel/lasagne/épinards puis terminer avec la béchamel restante.

Saupoudrer du gruyère râpé et cuire au four 30mn 180°(th6)

En fin de cuisson, gratiner quelques minutes sous le grill du four.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

10.14 Rouleaux de riz à la tomate



Ingrédients

5mn réalisation - 24mn cuisson – 4 personnes

4 tranches jambon
250 g riz
1 oignon haché
1 poivron vert en dés
1 bocal sauce tomate cuisinée
1 gousse ail pilée
100 g comté râpé
20 g huile olive
sel
poivre
basilic ou thym
800 g bouillon légumes

Préparation

Mettre le bouillon de légumes avec le sel dans le bol. Introduire le panier de cuisson et y verser le riz en utilisant la balance.

Régler **10mn Varoma vit.2**. Une fois le riz cuit, réserver le reste de bouillon et le riz dans 2 saladiers différents.

Introduire oignons, poivrons, huile, ail, sauce tomate, sel, poivre dans le bol et régler **4mn à 100°C**. Mélanger cette préparation au riz cuit et disposer ¼ de cette préparation sur chaque tranche de jambon.

Verser le reste du bouillon dans le bol, compléter d'eau jusqu'à 800g.

Rouler les tranches de jambon, les disposer dans le Varoma et parsemer le comté râpé sur les rouleaux de jambon.
Placer le Varoma sur le bol et régler **10mn Varoma vit.2**.



10.15 Spaghetti a la vongole



Ingrédients

50 g d'huile
4 gosses gousses d'ail
1 gobelet de feuilles de persil
1 boîte de 1 kg de purée de tomate au naturel
1 Piment de Cayenne (facultatif)
1 petite cuillerée de sucre
1 cs fumet de poisson ou sel
Poivre noir récemment broyé
1 kg de clovisses ou de coques
½ kg de spaghettis

Préparation

Bien laver les clovisses et les laisser dans un récipient avec eau et sel pour qu'elles lâchent leur sable.

Mettez la machine à vitesse 6 et jetez les gousses d'ail et la moitié des feuilles de persil à travers le couvercle pour les broyer.

Baissez avec la spatule ce qui est resté sur les parois, ajoutez l'huile et programmez 3 minutes 100º vitesse 1

Ajoutez la tomate, le fumet de poisson ou sel, sucre et piment de Cayenne (si vous en mettez) et programmez 15 min, température Varoma vitesse 1.

Pendant ce temps, rincez les clovisses et les mettre dans le récipient Varoma. Réserver.

Quand le temps programmé se termine, enlevez le gobelet et mettez en haut le Varoma. Programmez ensuite 10 min température Varoma vitesse 1.

Verser les clovisses dans la sauce et laisser reposer quelques minutes.

Verser le tout dans un récipient et saupoudrer avec le persil haché aux ciseaux. Réservez.

Mettez à cuire les spaghettis : Versez dans le bol 1500 g d'eau, sel et un peu d'huile et programmez 12 minutes 100º vitesse 1.

Quand l'eau bout, enlevez le gobelet et à travers le trou du couvercle, mettez les spaghettis entiers et les pousser doucement avec l'aide de la spatule (le mouvement des lames les mettra vers à l'intérieur).

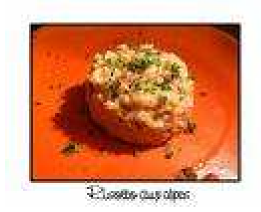
Programmez le temps qu'indique le fabricant dans le paquet, 100º vitesse 1.



Finalement, égoutter les spaghettis et les mettre dans le plat de service. Réchauffer la sauce et la verser sur les spaghettis.



10.16 Risotto aux cèpes



Ingrédients

Préparation



Mixer un oignon avec 30 g d'huile d'olive dans le bol

Introduire une poignée de champignons congelés (mélange forestier chez picard)

Mixer à V5 jusqu'à V9 progressivement et faire cuire 6mn 90°à V4

Positionner le fouet et peser 400g de riz (riz rond spécial risotto) et une autre poignée de champignons que l'on laissera entiers plus un peu de vin blanc (pas obligatoire)

Faire cuire durant 4mn à 100°Vitesse 1.

Ajoutez un litre d'eau plus un cube de bouillon de poule dégraissée et laisser cuire durant 12 mn 100° à Vitesse 1

À la fin de la cuisson laisser gonfler 3mn avec 20 g de beurre et du parmesan râpe (vous pouvez faire tourner en sens inverse vitesse mijotage les trois mn avec le parmesan et le beurre



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

10.17 Risotto aux herbes



Ingrédients

Thermomix exclusivement:23minutes

300 g de riz rond
100 g de vin blanc secondes
1 échalote, 1 gousse d'ail, 1 feuille de sauge, 2 branches de thym, 2 brins de romarin, quelques feuilles de marjolaine
30 g d'huile d'olive extra vierge
10 g de beurre
800 g de bouillon de légume bouillant
50 g de parmesan
piment selon le goût
poivre

Préparation

Mettre le parmesan en morceaux et la moitié des herbes dans le bol, mixer 10 secondes vit8 et réserver

Mettre l'échalote, l'ail, et le reste d'herbes dans le bol, mixer 5 secondes vit7

Ajouter l'huile d'olive et régler 3mnà 100°vit1

Ajouter le riz et régler 3mn à 100° fonction sens i nverse vitesse mijotage

Ajouter le vin et régler 1mn à 100°fonction sens in verse et vitesse mijotage

Ajouter le bouillon de légumes bouillant, le poivre et le piment et régler 15mn 100° fonction sens inverse vit mijotage

Servir aussitôt le risotto mélangé au beurre et parsemé du parmesan râpé aux herbes.

10.18 Risotto

Ingrédients

30mn réalisation – 6 personnes

50 g huile olive
3 gousses ail
50 g blanc poireau (ou oignon)
9 gobelets d'eau
1 cc de sel
3 tours de poivre du moulin
2 cubes bouillon volaille ou bœuf
350 g riz long
1 jus ½ citron

Préparation

Introduire l'ail, le poireau et l'huile dans le bol. Mixer **15secondes. vitesse 3,5.**

Placer le panier vide, régler **5mn à 100°C vitesse 4** .

Ajouter l'eau, le sel, le poivre et les cubes de bouillon dans le bol. Mettre le riz (lavé et égoutté) dans le panier. Régler **10mn à 100°C vitesse 4** .

Baisser la température à **95°C** et régler à **9mn**.

Vider le riz dans un saladier, l'arroser du jus du demi-citron et du jus de cuisson.

*** **Légumes** : A 5mn de cuisson, ajouter 3 gobelets de petits pois surgelés. Mélanger à la spatule. On peut ajouter des dés de jambon ou saucisse.

*** **Milanaise** : Remplacer le poireau par l'oignon et supprimer 1 gousse d'ail. Remplacer 1 gobelet d'eau par du Vermouth secondes. Ajouter dans l'eau 1 dose safran.

*** **Fruits de mer** : Faire du riz à la Milanaise et ajouter, 10mn avant la fin de cuisson, 1 gobelet de moules décortiquées, 10 crevettes roses en gros morceaux, 10 rondelles de calamars. Mélanger à la spatule.



10.19 Riz à l'espagnole



Ingrédients

Il s'agit d'un riz typiquement espagnol, mais ce n'est pas une paella, c'est-à-dire que le riz n'est pas sec. Traduit littéralement, cela s'appellerait "Riz au bouillon". En fait, ce n'est pas noyé, mais c'est plus liquide que la paella.

Enfin, si vous voulez épater la galerie avec un riz qui sort de l'ordinaire, voilà la recette :

ARROZ CALDOSO

Ingrédients (4-6 personnes):
300 g de riz
250 g de clovisses
250 g de petits crevettes
200 g de petits pois congelés
50 g d'huile d'olive
1 feuille de laurier
persil
brins de safran (1 pincée)
1 gousse d'ail
70 g de vin blanc secondes
2 cs bien pleines de fumet de poisson
1 l d'eau
un petit piment de Cayenne (optionnel)

« Fritade »
70 g d'huile d'olive
3 gousses
1 gros oignon
2 tomates mûres ou tomate triturée en boîte
1 demi poivron rouge

Préparation

Eplucher les crevettes, réserver les corps et mettre les carapaces et les têtes avec 300 g d'eau. Programmer 4 minutes, à 100ºC, vit 4. Passer au chinois et réserver le bouillon. Bien laver le bol et le couvercle.

Mettre les ingrédients de la « fritade » dans le bol et programmer 6 secondes. vit 3 1/2, pour hacher un peu, puis 5 mn. à 100ºC, vit 4.

Verser la « fritade» dans une cocotte en terre ou autre, avec 50g d'huile. Quand c'est chaud, incorporer le riz et les petits pois décongelés, faire revenir en remuant avec une cuillère en bois et arroser avec le vin. Retirer du feu.



Pendant ce temps, mettre dans le bol l'eau restante et le bouillon réservé, le safran, la gousse d'ail, le fumet de poisson et le piment de Cayenne, si vous l'utilisez. Programmer 10 mn. à 100ºC, vit 4 au début, puis passées les premières minutes, mettre en vit 1.

Quand le liquide bout, le verser sur le riz et faire cuire 15 minutes. A quelques minutes de la fin, incorporer les corps des crevettes et les clovisses. S'il manque d'eau, rajoutez-en, puisque ce riz doit avoir du bouillon (épais).

10.20 Riz méditerranéen

Ingrédients

1º Phase :
4 gosses gousses d'ail,
1 gobelet de feuilles de persil,
1 1/2 bouillon cube de légumes ou sel,
50 g de jus orange et 50 g de citron,
800 g d'eau,
safran et 1 piment de Cayenne (facultatif)

2º Phase
Fond de bouillon :
100 g d'huile d'olive,
100 g de poivron vert,
100 g de poivron rouge,
200 g de purée de tomate,
2 gousses d'ail.

3º Phase
100 g de haricots verts frais ou congelés en morceaux *,
100 g d'artichauts frais ou congelés coupés en 4 *,
100 g de chou-fleur frais, 50 g de petits pois frais ou congelés,
100 g de courgettes non pelées,
100 g de champignon émincé.

4º Phase
300 g de riz

Préparation

PHASE 1 : Mettez dans le bol les gousses d'ail, le persil et les bouillons cubes, hachez 15 secondes à vitesse 4. Ensuite ajoutez le reste des ingrédients de la phase 1. Triturez pendant 20 secondes à vitesse 8. Réservez.

PHASE 2 : Sans laver le bol, mettez les ingrédients de la phase 2. Hachez de 6 à 8 secondes à vitesse 31/2. Programmez ensuite 7 minutes à 100º en vitesse 1

PHASE 3 : Mettez le fouet sur les couteaux. Ajoutez à ce qui précède les ingrédients de la phase 3 et programmez : 7 minutes, 100º en vitesse 1

PHASE 4 : Rajoutez le riz et programmez : 3 minutes, 100º en vitesse 1. Ajoutez le liquide de la phase 1 que nous avions réservé et programmez 13 min température Varoma vitesse 1 (mettez le gobelet à l'envers sur le couvercle pour que ça n'éclabousse pas). Versez ensuite dans un plat de service ample et plat pour que le riz reste bien étalé, remuez avec la spatule pour qu'il absorbe le liquide et servez.
Note : Si vous voyez qu'il y a trop de bouillon, ne vous préoccupez pas avec les minutes de repos, le riz absorbe le bouillon et reste à point.
Si vous mettez des légumes frais, coupez-les finement.



10.21 Tagliatelles au safran, fruits de mer et crème



Ingrédients

20mn réalisation - mn cuisson – 4 personnes

1 bonne pincée safran
2 gobelets Muscadet
1 gobelet d'eau
1 boîte de tagliatelles
2 cs huile d'olive
1 gosse gousse ail
680 g fruits mer (rougets, St Jacques, palourdes, moules, calamars)
1 bouquet persil plat ciselé
sel
poivre noir non moulu
250 g crème épaisse

Préparation

Dans le bol, verser safran, vin, huile, ail et eau.

Placer les fruits de mer dans le Varoma et le Varoma sur le bol.

Régler 3mn vit.1 sur Varoma, ajouter persil et crème et programmer à nouveau 3mn vit.1 à 90℃. Réserver les fruits de mer dans le Varoma et la sauce dans un bol au chaud.

Verser 1,5 litre d'eau dans le bol et régler 8mn vit.1 Varoma.

Introduire les pâtes par l'orifice et cuire 7 à 10mn, selon indications de la boîte, à 90°vit.1. Si pâtes fraîches, les placer dans le Varoma et cuire 4mn vit.1 à 100℃.

Servir les fruits de mer et leur sauce sur les tagliatelles. Le tout bien chaud.



10.22 Notes



11 Sauces



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

11.1 Sauce travers



Pour accompagner les travers de porc

Ingrédients

2 tomates
1/2 litre d'eau
gingembre
1 bouillon cube
miel
sauce soja
alcool de riz (ou vinaigre)
1 oignon
2/3 gousses d'ail
200 g de purée de tomate
purée de piment

Préparation

Verser dans le bol, coupé en morceaux, les tomates, l'ail, l'oignon
le bouillon cube cuire 70° 10mn vitesse 1, puis mix er 20secondes, vitesse 9
ajouter 2 cuillères à soupe de sauce soja
et 2 cuillères à soupe d'alcool de riz ou vinaigre

Faire réduire la sauce vitesse 1 à 90° pendant 20mn en ajoutant un morceau de gingembre frais, 2 cuillères à soupe de miel et 200 g de purée de tomate
Gouter et rectifier l'assaisonnement en ajoutant de la purée de piment ou Tabasco.

Il s'agit d'une sauce sucrée salée pour accompagner les travers de porc, mais vous pouvez l'utiliser avec d'autres viandes...



11.2 Beurre blanc

Ingrédients

250 g de beurre
2 dl de Muscadet
2 cl de vinaigre
50 à 100 g d'échalotes ciselées

Préparation

Dans le bol, déposer les échalotes, le muscadet, et le vinaigre blanc

Mixer 10 secondes, vitesse 9

Faire réduire 10 mn 90°vitesse 1

Faire retomber la température à 60°et verser le be urre dans le bol avec le fouet 2/3 mn vitesse 4 maxi

Le thermomix permet de garder le beurre blanc à température jusqu'au moment de servir





11.3 Crème à l'ail



Ingrédients

10 gousses d'ail
1 gobelet d'eau
100 g de vin blanc
300 g de crème fraiche épaisse
sel et poivre (n'hésitez pas sur le sel)
10 g de fécule

Préparation

Mettre dans le bol l'ail et l'eau.

Programmer **5mn 100, vitesse 2.**

Egoutter.

Remettre dans le bol tous les ingrédients sauf la fécule et régler **23mn 80, vitesse 3.** L'ail va fondre doucement.

Ajouter la fécule et programmer **2mn 30, vitesse 6.**





11.4 Sauce au Miel



Ingrédients

1 oignon
1 cs beurre + huile
5cl vinaigre balsamique
2/3 cuillère miel



Préparation

Dans une poêle, faire chauffer le mélange de beurre et d'huile. Ajouter l’oignon et faire revenir environ 5 minutes. Ajouter le vinaigre et le miel, puis laisser **confire environ 15 minutes.**

Dans une autre poêle, faire chauffer l’huile de sésame avec l’ail environ 2 minutes. Ajouter la fumée liquide, le miel et la sauce soja et laisser épaissir



11.5 Mayonnaise



Ingrédients

2 jaunes d'œufs
1 cs de moutarde
1 cs de vinaigre de vin ou de jus de citron
2 gobelets d'huile de tournesol
1 pincée de sel
Poivre



Préparation

Insérer le fouet dans le bol et ajouter les jaunes d'œufs, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre.

Régler 2 min à VIT 4 et verser l'huile en mince filet par l'orifice du couvercle, sans discontinue

11.6 Mayonnaise allégée



Ingrédients

Pour 4 personnes

1 yaourt nature 0% (1P)
citron (le jus)
1cs de moutarde
1cs d'huile (3P)
1 jaune d'œuf dur (2P)

Préparation

Mettre le fouet.

Dans le bol du Thermomix mettre le jus de citron, la moutarde, l'huile et le jaune d'œuf dur, **mixer 1 minutes vitesse 4** ; incorporer le yaourt et **remixer 30 secondes, vitesse 2**





11.7 Sauce au poivre vert



Ingrédients

50 g de poivron vert
150 g de champignons blanchis dans de citron
1 oignon moyen
1 poireau (seulement le blanc)
1 gousse d'ail
300 g (3 gobelets) de crème liquide
1 cube de bouillon de viande ou poisson (selon avec quoi vous accompagnez)
2 cs de beurre
1 cs d'huile

Préparation

Mettez tous les ingrédients dans le bol **SAUF** le poivron vert, le cube de bouillon et la crème fluide.

Mixez 6 secondes, vitesse 3.

Puis programmez **7 minutes, température 100℃, vitesse** 4.

Rajoutez ensuite la crème, le cube et une petite cuillère de poivron vert.
Programmez **8 minutes, température 100ºC, vitesse** 4.

Une fois fini, rajoutez le reste du poivron vert et programmez **3 minutes, température 90℃, vitesse 1,** pour ne pas triturer.

Si vous désirez trouver des petits morceaux de champignons dans la sauce, mixez au début à vitesse 1.

Cette sauce peut accompagner une entrecôte, des médaillons de veau ou du poisson.



11.8 Sauce Bolognaise



Ingrédients

2 cs d'huile d'olive
1 gros oignon
1 ou 2 gousses d'ail (selon les goûts)
1 carotte
1 blanc de poireaux (facultatif)
2 tomates pelées
1 boîte de tomates pelées
1 cs de concentré de tomates
1 boîte de Tomacouli (sauce tomate en petite brique)
1 boîte de champignons de Paris
6 steaks hachés
5 tranches de jambon blanc
50 à 100 g de lardons fumés
sel, poivre
herbes de Provence, origan

Préparation

Dans le TM, **mixer l'oignon quelques secondes VIT 5**. Réserver.

Écraser les gousses d'ail dans le presse-ail. Réserver.

Mixer la carotte, le blanc de poireaux (facultatif) **quelques secondes VIT 5**. Réserver.

Faire revenir l'oignon, l'ail et le blanc de poireaux (s'il y a) dans l'huile d'olive **6 min à 90° VIT 3.**

Ajouter tous les autres ingrédients, dans l'ordre.

Attention : Mettre des morceaux de steaks et de jambon (pas en entier, ni mixés).

Laisser **mijoter 15 min à 90° VIT 3,5 et Fonction Sens Inverse**.



11.9 Sauce carbonara



Ingrédients

1 paquet lardons fumés
1 cuillère d'huile
1 pot de crème (Bridélice)
60 g de parmesan râpé
1 jaune d'œuf
sel, poivre, muscade

Préparation

Mettre les lardons avec l'huile et régler **3 mn mijotage Varoma.**

Ajouter la crème et **mijotage 80 °2 mn.**

Mettre le Parmesan et **mijotage 80 °2 mn.**

Au moment de servir ajouter le jaune d'œuf par l'ouverture du bol en laissant tourner à **vit. 4 ou 5** a fin que le jaune ne cuise pas.





11.10 Sauce charcutière





Ingrédients

2 oignons
1 échalote
1 cs de ketchup
1 cs de vinaigre de vin vieux
3 cs de farine
sel, poivre
4 cornichons 30 g de beurre
câpres
35 cl de bouillon

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans le bol et **mixer 4 secondes, vitesse 4.**

Puis programmer **6 minutes T°90 vitesse 3.**

A la sonnerie, ajouter 1 cuillerée à café de sucre et **mixer quelques secondes, vitesse 3.**



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

11.11 Sauce rouille



Ingrédients

30 g de mie de pain
12 gousses d'ail
1 cc d'harissa
4 cs d'huile d'olive
2 cs de jus de citron
gros sel

Préparation

Dans le bol du TM :

Mettre de la mie de pain en petits morceaux, le citron et l'huile.
Laisser le pain gonfler.

Ajouter 1 pincée de gros sel, l'ail écrasé et (éventuellement un peu d'harissa) goûtez l'assaisonnement du bouillon par rapport au piment rouge.

Mixez jusqu'à ce que le tout forme une purée bien liée.





11.12 Sauce Tomate à l'espagnole



Ingrédients

2 boîtes d'un Kg de tomates triturées ou 2 kg de tomates très rouges et mûres auxquelles on enlèvera un peu leur jus.
2 gousses d'ail
1 carotte ou 1 cuillère à soupe de sucre
100 g. d'oignon
50 g. (1/2 gobelet) d'huile
sel, poivre

Préparation

Mettez l'huile dans le bol et programmez **3 minutes, température 100℃, vitesse1.**

Puis rajoutez l'ail, les oignons et la carotte. **Mixez 12 secondes, vitesse 5.**

Descendez à l'aide de la spatule ce qui est resté collé dans le haut du bol, et programmez **5 minutes, température 100℃, vitesse 5.**

Arrêtez la machine, rajoutez les tomates et programmez **30 minutes à 100℃, vitesse 1.**

Si vous la voulez plus épaisse, vous pouvez programmer à température Varoma 5 ou 10 minutes de plus, comme ça le liquide va s'évaporer, mais contrôlez souvent votre sauce.





11.13 Sauce yaourt aux herbes



Ingrédients

2 yaourts "velouté" nature
1 peu d'huile olive + jus de citron
gousse ail hache
3 cs herbes hachés
(menthe, basilic, estragon, ciboulette, persil ou)

Préparation

Verser le tout dans le bol et **mixer 30secondes. vit.8**. Réserver au frais avant de servir pour accompagner notamment le cake au jambon.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

11.14 Sauces des Canaries



Ingrédients

1 poivron rouge moyen nettoyé
3 tomates très mûres (coupées en morceaux et égouttées)
1 tête d'ail entière (pelée, évidemment)
1/2 cc d'origan
1/2 cc de cumin
1 cc de sel
1 cc de paprika doux ou piquant (selon vos goûts)
1 petit piment de Cayenne (facultatif, ... si vous aimez les émotions fortes......)
250 g d'huile d'olive
125 g d'eau
50 g + ou - de vinaigre

Préparation

Nous jetons tout dans le Thermomix, et nous triturons environ **3 minutes à vitesse 9, et une minute de plus en passant de la vitesse 6 à la 9.**





11.15 Sauces des Canaries variante



Ingrédients

1 petit poivron vert.
Quelques brins de persil
Un petit bouquet de coriandre
5 à 6 gousses d'ail (pelées)
1 cc de sel
1 petit piment de Cayenne (sans pépins ni fibres)
200 g d'huile d’olive
150 g d'eau
Un petit filet de vinaigre.



Préparation

Mettre tous les ingrédients dans le bol et moudre à **vitesse 6 à 9 pendant 2 ou 3 minutes**

Rectifier la quantité de vinaigre ou d’eau (si le mélange est très épais, cela dépend de la taille du poivron).



11.16 Vinaigrette



Ingrédients

750 g d'eau
5 cc de maïzena
15 cl d'huile d'olive ou autre
15 cl de vinaigre balsamique
1 gosse c à s de moutarde
sel, poivre

Préparation

Dans le bol mettre l'eau et la maïzena

Placer le fouet,

cuire 9 mn à 100° vitesse 3.

Laisser refroidir.

Rajouter l'huile, le vinaigre balsamique, la moutarde, le sel et le poivre.
Appuyer plusieurs fois "turbo".

Mettre dans une bouteille.

La vinaigrette se garde plusieurs semaines au frigo.



11.17 Notes



12 Spécial Varoma



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

12.1 Amuse bouches aux courgettes et saumon fumé



Ingrédients

Pour 8 personnes environ recette adaptée au Thermomix.

1.5 kg de courgettes
150 g de saumon fumé ou truite fumée
1 pot de 25 cl de Boursin Cuisine Légère Ail et fines herbes
4 œufs
2 cs rases de farine
10 g de beurre
sel
poivre

Préparation

Lavez et râpez les courgettes avec une gosse grille comme des carottes râpées.

Faites-les cuire à la vapeur et égouttez-les bien, puis **20mn Varoma vit1.**

Préchauffez le four 220°(th 7)

Dans le bol, mettre les œufs les battre en omelette **30s vit 4.**

Ajoutez la farine et le Boursin **30s vit3**

Vider le bol dans un saladier et mélanger le tout avec les courgettes et le saumon fumé coupé en dés.

Versez cette préparation dans un moule à cake beurré et faites cuire au four 45mn environ.

Démoulez et laissez refroidir avant de couper en tranches épaisses puis en petit cubes pour l'apéritif

Cette recette peut aussi se déguster en terrine froide en entrée, accompagné d'une salade verte. Vous pouvez réaliser cette recette avec le Boursin Cuisine Echalotes et ciboulettes

Petit truc, il préférable de laisser la préparation refroidir dans le moule pour une meilleure tenue



12.2 Foie gras



Ingrédients

500 à 600 g de foie gras frais
4 cs de cognac
2 cc de sel fin
1 cc de poivre moulu
quelques glaçons
800 g d'eau
film alimentaire

Préparation

Séparer et dénerver les lobes

Déposer le foie dans 1 saladier arroser de 2 c à s de cognac, 1/2 c à c de poivre et 1 c à c de sel.
Laisser macérer 30 mn, retourner le foie et recommencer l'opération.

Reconstituer le foie à la main.

Le déposer sur une feuille de film alimentaire (50 cm environ), rabattre les cotés, chasser l'air et faire comme un gros saucisson .Renouveler l'opération 4 fois en serrant bien et faire un nœud sur les côtés.

Mettre 800 g d'eau dans le bol, déposer le foie dans le panier de cuisson, poser le panier dans le TM et régler **12 mn/Varoma/vit 2.**
A l'arrêt de la minuterie tourner très délicatement le foie et faire cuire à nouveau **10 mn/Varoma/vit 2.**

A la sonnerie, faire tomber délicatement le foie dans un saladier contenant les glaçons pour arrêter la cuisson, laisser 20 mn.

Mettre au frigo 3 jours avant de consommer.



12.3 Asperges en papillote de jambon cru



Ingrédients

20mn réalisation – 25mn cuisson – 4 personnes

600 g asperges vertes
4 tranches jambon cru
2 échalotes
3 cc vinaigre vin blanc
3 cc vin blanc
10 cl de crème liquide
50g beurre
1 cc persil haché
1 cc aneth hachée
1 cc cerfeuil haché
1 cc estragon haché
sel
poivre

Préparation

Préchauffer le four th.7 (220°C).

Sectionner le bas des tiges d'asperges, les éplucher et les laver.

Dans le bol, verser les échalotes, 20g de beurre, le vinaigre et le vin blanc, programmer mn à 100°C vitesse 2. Ajouter la crème et cuire 1mn.

Ajouter le beurre par petits morceaux puis les herbes, mixer secondes. vitesse 4. Saler et poivrer.

Confectionner des rectangles de papier aluminium de dimension suffisante pour envelopper les asperges.

Poser une tranche de jambon sur chaque rectangle puis y placer les asperges.

Napper avec la sauce et fermer soigneusement les papillotes.

Les placez sur le plateau vapeur du Varoma et cuire 1mn à 100°C vitesse 1. Servir dans les papillotes.

**Le bon accord : un Bourgueil (rosé, Val de Loire)

12.4 Mousse de saumon à la pistache



Ingrédients

25mn réalisation – 65mn cuisson – 4 personnes

300 g saumon frais
4 filets de sole
2 blancs d'œufs
1 jaune
75 g pistaches décortiquées
250 g crème fraîche
sel
poivre

Crème au fenouil :
bulbes de fenouil
30 cl fleurette
sel
poivre

Préparation

Préchauffer le four th.120°  .

Dans le bol, verser 8 gobelets d'eau salée et régler **5mn Varoma vit.1** puis, placer le fenouil émincé dans le panier et cuire **10mn vit.1 Varoma**. Vider le bol et mixer avec la crème en rectifiant l'assaisonnement **1mn vit.6**.

Rincer le bol, mixer saumon et blancs d'œufs **40secondes. vit.6**.

Ajouter le jaune d'œuf, les pistaches pelées et réserver.

Rincer le bol, placer le fouet et battre la crème fraîche **30 secondes. vit.2.5** et l'incorporer à la mousse de saumon en attente. Assaisonner.

Dans une terrine, disposer la mousse de saumon. Coucher par-dessus les filets de sole, puis recouvrir avec le reste de mousse de saumon.
Enfourner et cuire au bain-marie 1h. Laisser reposer 4h au frais et servir en tranches, réchauffer au four 5mn à 100℃.
******* Pour une cuisson plus rapide = 5mn au micro-ondes puiss. maxi.



12.5 Tortillas de Patatas



Ingrédients

100 g d'huile d'olive
100 g d'eau
200 g d'oignons (hachez les en petits morceaux)
400 g de pommes de terre (coupées en rondelle fines)
6 œufs
sel

Préparation

Mettre dans le bol l'huile et l'eau. Programmer **3 minutes, Varoma, vit 1.**

Mettre le "couteau papillon" (je ne sais pas comment on dit en français). Ajouter vos pommes de terre, oignons, sel et programmer **12 minutes, Varoma, vit 1.** Réserver dans un égouttoir

Sans laver le bol, mettre les œufs et le sel et mélanger pendant **10 secondes, vitesse 3.**

Incorporer vos pommes de terre dans le bol avec les œufs et laisser reposer jusqu'à ce que vous décidiez de faire votre omelette.

Choisissez une poêle. Ici en Espagne, chaque famille garde sa poêle à omelette seulement pour cette occasion. Elle ne doit pas être abimée. Elle ne doit pas non plus être trop grande parce que nous devrons retourner l'omelette à l'aide d'une assiette.

Mettre un peu d'huile. Quand l'huile est chaude, ajouter votre mélange feu moyen.
Quand vous voyez que l'omelette commence à être compacte, vous la retournez avec une assiette. (Il faut qu'elle soit bien compacte sinon vous ne pourrez pas la retourner) et faite cuire de l'autre côté.

Voila! Vous avez votre diner. Vous pouvez la manger chaude, tiède ou froide avec de la mayonnaise.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

12.6 Boulettes de porc veau



Ingrédients

400 g de viande porc et veau à hacher
1 oignon
1/4 de baguette secondes ou pain viennois
1 œuf
1 poignée de cèpes secondes, sel poivre

2 oignons ou un très gros
2 gobelet de vin blanc
2 gobelet d'eau et 1 bouillon de volaille
1 feuille de laurier
quelques lamelles de cèpes secondes

Préparation

Casser la baguette, la **mixer 30 secondes vit 10,**

couper la viande en cubes de 2 cm **10 secondes vit 6.5,** réserver.

mixer l'oignon et les cèpes **8 secondes vit 5**, ajouter l'œuf, la viande et le pain **20 secondes vit épi**

Dans le bol mettre 2 c à soupe d'huile d'olive et un oignon gros ou deux petits émincé **cuire vit 1 sens inverse Varoma 8 minutes** sans gobelet

ajouter 2 gobelet d'eau et 2 gobelets de vin blanc et un bouillon de volaille

façonner les boulettes, les mettre dans le panier (au fond on peut ajouter quelques lamelles de cèpes), insérer une feuille de laurier.

Mettre le panier dans le bol, fermer mettre **vit 1 fonction Varoma 35 mn** sans couvercle

à la fin de la cuisson : mettre les boulettes dans un plat au chaud, **mixer la sauce** à l'oignon, rectifier sel et poivre.



12.7 Boulettes sauce légumes



Ingrédients

Pour les boulettes:
500 g de viande hachée (porc)
1 œuf
persil
2 ail
200 à 300 g pain

Pour la sauce:
50 g d'huile d'olive
2 carottes
1 oignon
2 tomates pelées en boite
50 g de vin blanc
500 g d'eau

Pour le Varoma:
Pommes de terre

Préparation

Mettre le pain, l'ail le persil **20 a 30 secondes vit5 à 10**

Ajouter la viande et l'œuf **10 secondes vit6**

Former les boulettes et les placées dans le panier. Réserver

Mettre dans le bol les légumes pour la sauce **5 secondes vit 5**

Ajouter l'huile **8 min Varoma vit1**

Ajouter le vin l'eau, placer le panier, puis fermer le bol

Préparer les pommes de terre puis placer le Varoma

12.8 Couscous de viande aux légumes Safrane Marocain



Ingrédients

Ingrédient: 500g d'agneau gigot coupé en morceaux
3 carottes en tronçons
1 courgette en tronçon
1 navet en tronçon
1 petite boite de pois chiche épluchés
100 g de raisins secs
30 g de sucre semoule
20 g de sel
1/2 cc de poivre
1 dose de safran
500 g d'eau
40 g d'huile
1 poignée de coriandre fraiche hachée
1 poignée de persil frais haché
1 cc de gingembre
1 cs de cannelle
500 g de couscous
beurre
2 oignons émincés avec le couteau

Préparation

Hacher la coriandre et le persil 5 secondes vit 8 et réserver.

Mettre dans le TM: l'huile, la viande en morceaux, le sel, le poivre, le safran et faire revenir **5 min à 100° sens inverse vitesse mijotage.**

Rajouter les deux oignons émincés en lamelles et faire revenir **5 min à 100° vitesse mijotage.**

Ajouter les légumes coupés en tronçon (carottes, navets), le persil et la coriandre, 1 CS de cannelle, 1 cuillère à café de gingembre en poudre et 500g d'eau.

Faire **cuire pendant 30min à Varoma fonction sens inverse vitesse mijotage.**

Pendant ce temps, préparer le couscous (500 g).

Mettre le couscous dans un saladier avec du sel et de l'huile. Bien frotter et remplir d'eau froide. Bien laver le couscous pour enlever l'amidon, puis enlever l'eau et laisser gonfler.



Rajouter les courgettes au bout de 10mns de cuisson.

Au bout de 15mn de cuisson de la viande, égrainer le couscous et le mettre **dans le Varoma**. Rajouter les raisins secs, et 30g de sucre semoule dans le bol, puis poser le Varoma.

A 7mn de la fin de la cuisson, rajouter les pois chiches épluchés et finir la cuisson.

Remettre la gaine de couscous dans un saladier, ajouter le beurre et mélanger.

Servir le couscous et les légumes dans des assiettes et napper avec la sauce.

Astuce Dessert: Mettre le couscous restant en dôme sur une assiette, napper de 50g de sucre glace et 1 bonne cuiller de cannelle par dessus





12.9 Ratatouille et Filet Mignon de porc



Ingrédients

Pour 4 personnes

120 g oignons
1 échalote
1 gousse d'ail
20 g huile olive
200 g courgettes
300 g aubergines
300 g tomates bien mûres
100 g poivrons rouges
thym, romarin, persil, gaines de coriandre
sel poivre
1 filet mignon de porc

Préparation

Dans le bol, mettre les oignons coupés en 2, l'échalote et l'ail, et mixer 7 secondes vit 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule

Ajouter l'huile d'olive et régler 5 mn à 100°, fonc tion sens inverse, vit mijotage.

Pendant ce temps, laver et couper les courgettes en rondelles d'1cm de largeur et les autres légumes en gros morceaux.

A l'arrêt de la minuterie, ajouter tous les légumes, les herbes, saler, poivrer et régler environ 30 mn, Varoma, fonction sens inverse, vit mijotage

Faire dorer le filet mignon de porc à la poêle dans de l'huile d'olive. Le placer dans le Varoma sur un lit de thym et romarin, ajouter des gaines de coriandre, de l'ail, du sel et du poivre.

Cuire le tout ensemble grâce au Thermomix.

Déguster

12.10 Parmentier de canard



Ingrédients

3 cuisses de confit de canard soit 700 g dégraissé
1 dl de vinaigre blanc
3 belles échalotes
1 pomme
800 g de pommes de terre
20 cl de lait
30 g de beurre
sel, poivre



Préparation

Placer dans le panier ou Varoma les cuisses
15 mn vitesse 1 fonction Varoma
(cette opération va dégraisser, tout en cuisant le canard
Réserver



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

Préparer la purée:

Verser dans le bol les patates coupées en petits morceaux, verser le lait, cuire 25 mn vitesse 1 90° mijotage

1 mn avant la fin insérer le fouet mixer 30 secondes, vitesse 3

Ajouter le beurre, saler, poivrer

Préparer le canard en retirant la peau, les os.

Peler et couper la pomme en quatre

Mixer l'échalote vitesse 9,

Mixer la pomme, ajouter les morceaux de canard

Mixer vitesse 3 le temps d'obtenir un hachis, tout en ajoutant le vinaigre blanc.

Déposer dans un plat allant au four une couche de purée, une couche de hachis de canard et recouvrir d'une couche de purée.

Réchauffer au four 180° 20 mn avec un papier alumin ium pour ne pas dessécher le parmentier de canard

Vous pouvez faire une préparation à l'assiette si vous avez des cercles de cuisine...





12.11 Coucous à l'agneau



Ingrédients

30mn réalisation – 42mn cuisson – 4 personnes

2 échalotes
50 g huile d'olive
4 côtes agneau découpées
1 oignon
2 navets
3 carottes
2 courgettes
pois chiches
sel
poivre
2 cs el hanout
2 cc concentré de tomate
300 g semoule couscous gain moyen
raisins secs

Préparation

Dans le bol, faire revenir les 2 échalotes dans l'huile d'olive pendant **2mn Varoma**.

Mettre le fouet et introduire la viande coupée en la faisant revenir pendant **5mn Varoma vit.1**.

Ajouter le concentré de tomate, sel, poivre, l'épice à couscous ainsi qu'1 ½ litre d'eau.

Mettre les légumes coupés en rondelles pas très épaisses dans le Varoma et poser celui-ci sur le bol puis programmer **45mn Varoma vit.3**.

10mn avant la fin de cuisson, ajouter le couscous mouillé et huilé dans le plateau du Varoma, les pois chiche par-dessus et finir la cuisson.

*** Coucous veut dire ''semoule'' et non pas indiquer le plat.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

12.12 Couscous au poulet



Ingrédients

pilon ou blanc de poulet
1 oignon, 4 gousses d'ail
sel, poivre
coriandre et cumin moulu
concentré de tomate, plus 1 boite de tomates pelées
harissa ou piment fort, laurier
1 courgette
3 carottes
3 tomates
3 navets
300 g de semoule de couscous
200 g de pois chiches en boites

Préparation

Faire revenir la viande et la mettre dans le plateau vapeur du Varoma.
Faire revenir l'oignon et l'ail dans le TM 21 avec de l'huile d'olive.

Rajouter tomates, concentré et tomates pelées ainsi que les épices. Cuire 4 mn 100° vitesse 1.

Mettre dans le panier les carottes coupées en rondelles, les pois chiches et le restant de légumes dans le Varoma.
Poser le panier dans le bol et faire cuire 25 mn VAROMA Vitesse 1, en ayant pris soin de mettre le plateau vapeur avec le poulet dans le Varoma.

Pendant ce temps mouiller le couscous avec 10 g d'huile d'olive, une pincée de sel et de l'eau chaude jusqu'à 2 cm au-dessus de la semoule, et laisser reposer 5 mn.

Mélanger et égrainer la semoule. Rajouter encore 10 g d'huile d'olive ou du beurre, 2 poignées de raisins secondes.

A 15 mn de la fin, enlever les légumes du Varoma et mettre la semoule à la place et faire cuire jusqu'à la fin.



12.13 Gâteau de poulet et fromage

Ingrédients

Temps de Préparation: 00:10:00
Temps de Cuisson: 00:30:00

100 g de jambon de Bayonne en fines tranches
200 g jambon de Paris
400 g d'escalopes de poulet en fines tranches
200 g de fromage emmental
herbes au choix et poivre

Préparation

Saupoudrer les escalopes de poulet avec les herbes et le poivre et faites les dorer dans une poile très chaude.

Coupez fin le fromage dans le thermomix et réservez.

Prenez un moule à Cake et emballer l'intérieur avec le jambon de Paris, puis fourrez le en faisant des couches successives de poulet, fromage, jambon de Paris, poulet, fromage, jambon de Paris...

Couvrir avec le jambon de Bayonne

Tandis que vous préparez ça, mettez dans le bol de l'eau et chauffez à température Varoma.

Quand l'eau commence à bouillir, mettez votre moule sur le récipient Varoma et couvrez bien le tout de papier aluminium et programmez 20 minutes





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

12.14 Jambon au porto



Ingrédients

Préparation

Mettre les tranches de jambon roulées dans le Varoma, ajouter des champignons en lamelles, introduire 30g de beurre 30g de farine, 1/2 bouillon cube de poule 1 cc de sel du poivre et 2 gobelets d'eau dans le bol.

Programmer 15 min à 100°cvitesse4.

Au signal sonore disposer le jambon et les champignons dans un plat de service.

Ajouter 1/2 gobelet de porto dans le bol et mixer30 secondes, vitesse 4.

Napper le jambon les champignons et du riz avec la sauce!





12.15 Cocktail de crevettes



Ingrédients

Pour 12 personnes

400 g de crevettes crues roses ou 200 g de crevettes décortiquées
Tomates Cerise
Olives noires à la grecque
100 g de céleri
100 g de brocolis en petits bouquets
150 g de poivrons rouges en petits morceaux
Un mélange de feuilles de chênes vertes et brunes
Sauce
2 jaunes d'œufs
40 g d'huile d'olive douce
30 g de Ketchup
1/2 gobelet de cognac
20 g de crème liquide
10 g de sauce Worcester
2 cs de jus de citron
sel poivre 5 baies du moulin

Préparation

Décortiquer les crevettes.

Laver les légumes.

Couper le céleri et le poivron en morceaux et les mettre dans le bol du Thermomix mixer 15 secondes à vitesse 5 et aider avec la spatule.

Verser le contenu dans le Varoma.

Découper le brocoli en bouquets.

Mettre le brocoli et les crevettes crues dans le Varoma.

Verser 1/2 d'eau dans le bol, poser le Varoma sur le couvercle, et programmer 20 mn à température Varoma, vitesse 2.

Enlever le Varoma et vider le bol du Thermomix.

Mettre tous les ingrédients de la sauce dans le bol et mixer 10 secondes à vitesse 5.

Poser les feuilles de salade en entourant la verrine et remplir du mélange crevettes-légumes et verser la sauce par-dessus avec des tomates cerise et olives noires à la grecque.

Mettre au réfrigérateur 4 h

Si vous avez peu de temps, achetez des crevettes cuites et décortiquées. Ajoutez-les au moment de servir.



12.16 Papillotes de cabillaud aux agrumes



Ingrédients

4 filets de cabillauds (4x140g)
1pamplemousse
1 orange
1 échalote
1 bouquet de coriandre
sel poivre

Préparation

passer les filets sous l'eau claire, puis les essuyer dans du papier absorbant

peler les pamplemousses et l'orange à vif ;les couper en tranches

peler et hacher l'échalote

laver et ciseler la coriandre

préparer 4 feuilles d'aluminium ou papier sulfurisé de forme rectangulaire
prendre la moitié des tranches d'agrumes et repartir sur les feuilles d'aluminium

étaler 1 filet de poisson par feuille

saler et poivrer

parsemer d'échalotes hachées

et de la moitie de la coriandre ciselée

recouvrir du reste des agrumes

saler et poivrer de nouveau

parsemer du reste de coriandre

fermer les papillotes hermétiquement et les poser dans le Varoma

remplir le bol repere1/2 d'eau

poser le Varoma sur le bol et faire **cuire température: Varoma pendant 15 a 20 mn**



12.17 Poisson sauce épinards



Ingrédients

2 filets de poissons blancs de truite ou de saumon
1 boite d'épinards (1/4)
2 œufs durs

Préparation

Mettre les filets de poisson (salés et poivrés) dans le Varoma et après avoir mis 1/2 litre d'eau dans le bol, **faire cuire pendant 20 mn.**

Tenir au chaud, et ensuite faire la sauce:
Faire une béchamel avec 1/2 litre de lait
40 g de beurre
60 g de farine
Sel, poivre

Mettre sur vitesse 4 pendant 6 mn, 80°

Ajouter ensuite les 2 œufs durs et **mixer sur 6**.

Ajouter les épinards et **mixer à nouveau.**

Napper le poisson de cette préparation et faire cuire un peu de riz pour accompagner.

Je viens juste de déguster cette recette avec mon mari, et nous l'avons trouvé délicieuse.
Elle peut se faire sans les œufs durs.



12.18 Poisson sauce hollandaise



Ingrédients



900 g de filet de poisson
200 ml de vin blanc
un cube de bouillon de légumes
Pour la sauce
4 jaunes d'œuf
130 g de beurre
jus d'1/2 citron
1/2 cc de sel
poivre

Préparation

Dans le bol, mettre le vin blanc, 300 ml d'eau et le cube de bouillon.

Placer les filets de poisson dans le Varoma et **cuire 15 mn, T° Varoma, vit 1**

Réserver les filets au chaud.

Garder 50 g du jus de cuisson et insérer le fouet dans le bol. Ajouter tous les ingrédients et régler **4 mn, 70°C, vit 3**

Verser sur les filets de poisson encore chaud et servir aussitôt.



12.19 Saumon à la crème de saumon



Ingrédients

250-300 g du saumon
200 ml de crème fleurette
2 cs de tarama

Préparation

Cuire au Varoma des filets de saumon salés et poivrés (800 g environ 15-20 min selon l'épaisseur) en plaçant 3 ou 4 gobelets d'eau dans le bol.

Oter le Varoma.

vider le bol et ajouter 200 ml de crème fleurette. **Chauffer 5 min à 80° vit 3.**

Saler, poivrer, ajouter 250-300 g du saumon. **Cuire 3 min vit 2 80°.**

Ajouter 2 c à soupe de tarama, **cuire 1 min vit 2 80°.**

Servir avec du riz, et les filets de saumon restants.

Attention, les filets ne doivent pas être trop cuits sinon c'est sec.

C'est délicieux avec le petit goût fumé du tarama...



12.20 Saumon à la vapeur



Ingrédients

4 darnes de saumon
2 courgettes
2 tomates
1 oignon
4 cc de crème allégée
persil
paprika
sel, poivre
4 feuilles d'aluminium ou papier sulfurise

Préparation

Mettre de l'eau dans le bol repère 1/2 **température Varoma pendant 10mn vit 1**

Peler les légumes

Couper les tomates, les courgettes et l'oignon en rondelles, les mettre dans le Varoma et faire **cuire 5 mn température Varoma vit2**

Sur chaque feuille d'aluminium, disposer une darne de saumon, un peu de courgettes, de tomates, d'oignon, de persil et 1 c a c de crème

saler poivrer, ajouter 1 pincée de paprika

fermer les papillotes

les poser dans le Varoma ; faire **cuire température Varoma vit2 pendant 15mn**



12.21 Complicité Saumon et Choux fleur

Ingrédients

(A préparer le matin pour le soir ou la veille)
1 chou-fleur
4 tranches saumon fumé
8 asperges vertes conserves
mesclun
1 botte ciboulette
huile d'olive
sel
poivre
1 mayo faite de 1 jaune d'œuf
2 cc moutarde forte
250 g huile pépins de raisin
sel
poivre.

Préparation

Dans le bol, verser 3/4 litre d'eau.
Nettoyer et découper le chou-fleur en petits bouquets, mettre dans le Varoma et poser sur le bol pour programmer 35mn Varoma vit1.
Réserver et laisser refroidir 2h environ.

Dans le bol tout propre, placer le fouet, verser jaune d'œuf, moutarde, sel, poivre, régler 1mn vit3 et verser en mm temps l'huile en filet pour obtenir mayo.

Une fois le chou-fleur bien refroidi, le mettre dans le bol avec la ciboulette ciselée et environ 3/4 de la mayo, mixer 20secondes vit3. Verser dans un récipient hermétique et réfrigérer 1/2 journée.
Juste avant le service, poser un cercle de 16cm de diamètre dans une 1e assiette, remplir du mélange chou-fleur-mayo, ôter le cercle et entourer le chou-fleur d'une bande de saumon fumé.
Par dessus, mettre une chiffonnade de mesclun ; autour, dans l'assiette disposer en triangle 3 asperges vertes égouttées la veille.
Verser un filet d'huile d'olive sur le mesclun et saupoudrer d'un peu de fleur de sel. Servir aussitôt.
Faire de même avec les autres assiettes.

Vous pouvez préparer tout la veille mais impérativement mettre en assiettes au service car votre saumon et asperges vont sécher et cela risque de tout gâché.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

12.22 Couscous de crevette et sa bisque



Ingrédients

30mn réalisation – 22mn cuisson – 4 personnes

1 kg gosses crevettes ou gambas
1 gros oignon
4 à 5 gousses d'ail
piment Cayenne
persil plat frais
concentré de tomate
sel
poivre
Pastis ou fenouil ou anis étoilé
½ feuille laurier
50 g huile d'olive
100 g gaines couscous
25 cl crème fraîche épaisse
safran

Préparation

Emincer oignon, ail, persil, laurier **10secondes vit.4.**

Ajouter concentré de tomate, sel, poivre, piment et régler **5mn Varoma vit.1.**

Ajouter les carapaces et têtes de crevettes, 5 gobelets d'eau et programmer **17mn Varoma vit.1**.

Etaler les queues de crevettes dans le Varoma en ménageant 4 cheminées-vapeur et déposer le Varoma sur le bol du TM21.

Pendant ce temps, mouiller la semoule de couscous avec l'huile d'olive ou de beurre + eau (laisser gonfler un peu).

Lorsqu'il reste 8mn de cuisson, mettre la semoule dans le plateau du Varoma que l'on pose au-dessus des crevettes et cuire jusqu'à la fin.

Mixer les carapaces **2mn turbo**, ajouter de l'eau jusqu'à 1,5litre, 1 ou 2 doses de safran, mélanger quelques secondes et filtrer la bisque.

Ajouter la crème fraîche, mélanger **quelques secondes vit.2 ou 3.**

*** Servir dans de grandes assiettes, au centre le couscous, autour les crevettes et arroser avec la bisque.



12.23 Crevettes en papillote de chou

Ingrédients

15mn réalisation – 42mn cuisson – 4 personnes

1 chou vert
60 g riz basmati
1 pomme Reinette
1 cc poudre curry
120 g crevettes roses décortiquées
1 yaourt crémeux
½ citron
1 botte ciboulette
sel
poivre

Préparation

Peler le chou en éliminant les feuilles des plus dures et laver feuille par feuille. Cuire 8 belles feuilles dans de l'eau bouillante salée et égoutter sur papier absorbant.

Dans le bol, verser de 5 gobelets d'eau et régler **5mn Varoma vit.1**.

Rincer le riz à l'eau froide et le verser dans le panier à placer dans le bol et régler **10mn Varoma vit.4** et réserver.

Rincer le bol, y verser la pomme épluchée et en morceaux et mixer **5secondes. vit3.5**. Ajouter yaourt, curry, sel, poivre et ciboulette ciselée. Mixer **20secondes. vit.3**. Ajouter les crevettes et régler **1mn vit.1**.

Verser 800 g d'eau chaude dans le bol et régler **5mn Varoma vit.1.**

Découper 4 grandes feuilles de scellofrais, dans chacune étaler une feuille de chou, y verser ¼ de farce. Fermer en rabattant les bords des feuilles et finir par la feuille de scellofrais. Piquer à la fourchette à plusieurs endroits pour favoriser la cuisson.

Placer les papillotes dans le panier **Varoma** et régler **30mn**.



12.24 Filet de colin vapeur à la sauce légère



Ingrédients

Pour 6 personnes

6 filets de colin surgelés de 100 à 120 g par portion.
2 cc de fumet de poisson.
300 g de riz.
30 g de beurre
40 g de maïzena
1/2 cc de curry
1 jus de citron
sel poivre
cerfeuil séché
1 cc de parmesan

Préparation

Mettre dans un bol 900 g d'eau + 1 cuillère à café de fumet de poisson 3 min à 100° vit 2.
A l'arrêt de la minuterie mettre le riz dans le panier et l'insérer dans le bol. 30 min température Varoma vit 1.

Placer le filet dans le Varoma saupoudrer de cerfeuil et le mettre sur le bol.
Couper les courgettes en rondelles les mettre dans le panier vapeur saler poivrer et saupoudrer de parmesan mettre sur le Varoma.

A l'arrêt de la minuterie sortir le riz et le réserver ainsi que le poisson et les courgettes.

Mettre dans le bol 500 g d'eau la c à c de fumet de poisson 2 min à 100° vit 2.
Ajouter la maïzena mixer 30 secondes vit 10. Mettre le curry le citron et la crème liquide à 5% de matière grasse saler poivrer régler 7 min à 100° vit 2.



12.25 Filets de sole à la cantonaise



Ingrédients

8 FILETS DE SOLE
150 G DE CREVETTES DECORTIQUEES
250 G DE POUSSES DE SOJA EN CONSERVE
2 PETITES CAROTTES (NOUVELLES SELON SAISON)
1 C A S D HUILE DE SOJA
30 G DE SAUCE DE SOJA
1 CC DE GAINS DE CORIANDRE
1 CC DE BAIES ROSES
1 CC DE JUS DE CITRON
1 POINTE DE COUTEAU DE GINGEMBRE
SEL POIVER
8 PIQUES EN BOIS

POUR LA DECO
QUELQUES FEUILLES DE MENTHE FRAICHE

Préparation

Couper les carottes en deux et jeter une carotte et demie sur les couteaux pendant 5 secondes a vitesse 5.Couper le demi carotte restante en fine rondelles que vous réserverez pour la décoration de la sauce.

Egoutter les pousses de soja en gardant le jus dans le bol du thermomix. Les étaler dans le Varoma puis ajouter les carottes râpées et napper avec l'huile de soja. Mettre 30 g de sauce soja dans le bol avec 60 g d'eau. Régler 3 mn à 90 °vitesse 3. A l'arrêt de la minuterie ajouter la coriandre, les baies roses, le gingembre et le jus de citron.

Placer les filets de sole roulés et fermés avec les piques en bois dans le Varoma. Saler et poivrer. Mettre les crevettes sur le plateau a vapeur.

Fermer avec le couvercle et placer le Varoma sur le thermomix. Régler à l'arrêt de la minuterie placé les filets de sole et les pousses de soja sur un plat chaud. Décorer avec des feuilles de menthe. Présenter la sauce a part, agrémentée des fines rondelles de carottes.



12.26 Filets de truites saumonée à la sauce sublime



Ingrédients

Préparation:10mn th:31 mn

500 g de filet de truite saumonée (sans peau)
150 g de feuilles de salade (uniquement verte d'une laitue où d'une scarole)
250 g de courgettes
1 branche de persil*10 feuilles de basilic
200g de crème fraiche
1 cs de jus de citron
250 g de riz
1 cs d'huile d'olive
sel et poivre

Préparation

Mettre les filets de truite lavés et essuyés dans le Varoma et verser l'huile d'olive dessus.

Couper les courgettes en rondelles et les placer sur le plateau à vapeur.

Disposer dessus les feuilles de salades coupées en deux.

Verser 900ml d'eau dans le bol.

Mettre le riz dans le panier de cuisson et le placer dans le bol.

Fermer le bol et poser le Varoma.

Régler 30 mn à température Varoma, vit 1.

A la fin de la cuisson disposer les filets sur un plat chaud.

Rincer le bol et y mettre la salade cuite.

Ajouter la crème fraiche, le basilic, le persil, le jus de citron, du sel et du poivre.

Régler 20 secondes à vit 6, puis 40 secondes à vit turbo.

Verser la sauce sur les filets, placer le riz en couronne et les rondelles de courgettes autour et servir chaud.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

12.27 Filets de sole au citron vert



Ingrédients

15mn réalisation – 30mn repos – 28mn cuisson - 6 personnes

6 filets de sole
500 g épinards
1 poivron vert
1 poivron rouge
2 oignons doux
4 tomates
200 g riz basmati
5 citrons verts
1 poignée olives noires (dénoyautées)
3 cs huile olives
50 g beurre
2 cs farine
sel
poivre

Préparation

Mettre les filets de sole dans un plat creux et arroser avec le jus de 3 citrons verts préalablement pressés. Saler, poivrer, couvrir et laisser mariner pendant 30mn.
Verser 800g d'eau salée dans le bol, rincer le riz, le verser dans le panier cuisson et régler **18mn Varoma vit.4**.

Pendant ce temps, laver et ébouillanter les épinards.
Une fois le bol rincé de son eau de riz cuit et réservé, mettre dans le bol beurre, sel, poivre, quartiers de tomate, lamelles de poivrons et oignon émincé, régler **15mn à 100° vit.1** .

Essuyer les filets de sole avec du papier absorbant, les rouler et faire tenir avec des pics en bois et les placer dans le Varoma, lui-même sur le bol et programmer **5mn à 100° vit.1** .

Servir immédiatement accompagné d'un Riesling bien frais.



12.28 Noix de Saint Jacques aux poireaux



Ingrédients

12 noix de St Jacques
250 g de blancs de poireaux
20 g de beurre
3 échalotes
1 jus de citron
3 cs de crème fraîche
300 g de vin blanc demi-secondes
1 cc de Maïzena (10 g)
sel et poivre

Préparation

Mettre les blancs de poireaux coupés en gros tronçons dans le bol et mixer *10 secondes à Vitesse 4*. Les réserver dans le Varoma.

Mettre les échalotes épluchées entières dans le bol et mixer *7 secondes à Vitesse 5*. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

Ajouter le beurre régler *2 mn à 100° Vitesse 1* .
Ajouter le jus de citron, le vin blanc, 20g d'eau, sel et poivre.

Disposer les blancs de poireaux coupés en rondelles dans le Varoma et les noix de St Jacques sur le plateau du Varoma. Poser celui-ci sur le bol et régler *12 mn à Varoma Vitesse 1.* Remuer le poireau à mi-cuisson.

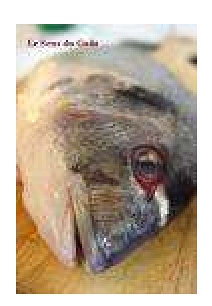
A l'arrêt de la minuterie, disposer les noix de St Jacques sur le plateau à vapeur et régler *4 mn, Varoma, Vitesse 1*. Retourner les noix et régler à nouveau *4 mn à Varoma vitesse1.*
A l'arrêt de la minuterie, mettre les poireaux dans un plat et décorer avec les noix de St Jacques au-dessus.
Ajouter au bouillon du bol la crème fraîche et la Maïzena et mixer *2 mn à 90°, vitesse 3.* A l'arrêt, *mixer 30 secondes à vitesse 5* et servir la sauce sur les noix de St Jacques.

CONSEIL THERMOMIX
La recette est conçue pour de grandes noix de St Jacques. Avec des petites noix, réduisez le temps de cuisson sinon elles seront fermes et fibreuses. Pour une jolie décoration, taillez quelques fines lamelles dans la longueur d'un poireau entier avec le vert, que vous cuirez avec les tronçons de poireaux dans le Varoma.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

12.29 Papillote de dorade et sa robe de pomme de terre



Ingrédients

800 g de pommes de terre
1 oignon
2 cc de fumet de poisson
1 cs de maïzena
1 cs de vin doux
sel poivre
cerfeuil désidérata.
4 filets de dorade préparé par son poissonnier
baies rouges
huile d'olive

Préparation

Eplucher et couper les pommes de terre en gros morceaux.

Mettre 700 g d'eau dans le bol le fumet de poisson 2mn vit 3 à 37°. Éplucher l'oignon le couper en deux et le mettre dans le bol régler 6 mn température Varoma vit 1.

Pendant ce temps préparer les 4 papillotes de poisson:

filet de dorade un filet d'huile d'olive saupoudré de cerfeuil et parsemer de quelques baies rouges saler poivrer. Fermer les papillotes et les mettre dans le Varoma

insérer le panier cuisson et y déposer les pommes de terre. Fermer et ajouter le Varoma. Programmer 20 mn température Varoma vit 1.

À l'arrêt de la minuterie retirer le poisson les pommes de terre. Ajouter au jus de cuisson maïzena et vin. Régler 4 mn vit 3.5 à 100°. Puis mi xer quelques seconde à vit 6 + 1 ou 2 pulsions turbo

je n'arrose que les pommes de terre de cette sauce la dorade sauvage c'est comme le loup très gouteux on savoura mieux le goût des arômes mélangés

12.30 Papillote de saumon sur son lit de champignons



Ingrédients

Au Varoma : temps de préparation : 10 mn + Thermomix : 42 mn

600 g de filet de saumon (sans la peau)
1 citron non traité
sel
280 g de riz
poivre vert fraîchement moulu
25 g de beurre pour le papier d'aluminium

Pour la sauce :
300 g de champignons de Paris
2 échalotes
20 g de beurre
1 gobelet de vin blanc secondes
200 g de crème liquide
200 g de fromage frais, type St Morêt
1 pincée de muscade
1 pincée d'estragon

Préparation

Vérifier que le saumon ne contient plus d'arrêtes, couper le filet en 8 tranches

Laver et sécher le citron, puis râper la moitié du zeste et le presser. Arroser les morceaux de saumon avec le jus de citron.

Saler et poivrer.

Garder le zeste pour les champignons

Recouvrir le Varoma avec du papier d'aluminium beurré en laissant dépasser les extrémités du papier.

Poser les tranches de saumon dessus et bien les enfermer.

Remplir le bol avec 900 ml d'eau, saler, verser le riz dans le panier de cuisson et le mettre dans le bol. Verrouiller. Faire cuire 15 mn à température Varoma vit 1.

Pendant ce temps nettoyer et couper les champignons de Paris en lamelles. Les mettre dans le Varoma et poser le saumon en papillote sur le plateau à vapeur.



A l'arrêt de la minuterie poser le Varoma sur le Thermomix et continuer la cuisson pendant 20 mn à température Varoma, vitesse 1 (retourner la papillote de saumon au bout de 12 mn)

Garder le saumon et le riz au chaud dans le four (50 à 75) et vider le bol

Eplucher les échalotes, les couper en 4 et les jeter sur les couteaux à vit 6

Introduire le fouet, ajouter le beurre et faire cuire 1 mn à 90, vit 1,5

Enlever le fouet.

Ajouter le vin blanc, la crème, le fromage frais et la moitié des champignons. Régler 6 mn à 100, vit 4

Puis ajouter le zeste de citron, la muscade moulue, l'estragon et le reste des champignons.

Régler 30 secondes à 100, vit 1

Poivrer et saler

Disposer le saumon retiré de sa papillote sur un plat et napper avec la sauce. Présenter le riz autour, en couronne au à part



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

12.31 Pavés de saumon



Ingrédients

6 beaux pavés de saumon
1 bocal de moules naturelles
1/2 boite de champignons
1 échalote
1 gobelet 1/2 de vin blanc secondes
1 cc de fumet de poisson poudre
40 g de beurre
30 g de maïzena
1/2 gobelet de crème fraiche allégée
sel, poivre
2 blancs de poireaux

Préparation

Introduire dans le bol:
le jus des moules, le vin blanc, l'échalote le fumet de poisson, sel poivre et complémenter en eau jusqu'aux dessus des couteaux.

Introduire les poireaux dans le panier de cuisson.

Dans le fond du Varoma introduire les moules et champignons tout en préservant un passage pour la vapeur.

Disposer les pavés de saumon sur le plateau.

Programmer 20 mn à Varoma vitesse 3.

A l'arrêt de la minuterie, retirer le Varoma et le panier de cuisson.

Mixer à vitesse 3 en introduisant la maïzena et programmer 2 mn à 90°vitesse 6 et 20s avant la fin introduire la crème fraiche.

Pendant ce temps préparer votre plat de service en disposant le saumon accompagnés des champignons et des moules. Déposer sur chaque saumon les poireaux émincés.

Napper votre plat de cette sauce et mettre le reste dans un saucier.



12.32 Poisson sur le dos

Ingrédients

(Recette typiquement espagnole et réellement très bonne. Se fait avec du bar ou loup de mer, de la dorade, bref, des poissons à chair blanche. Cependant, vous pouvez l'utiliser pour agrémenter n'importe quel poisson cuit au four)

Poisson(s) selon la taille. Les faire préparer de la manière suivante : ouvert (comme un livre) en deux par le milieu, dans le sens de la longueur. Enlever les gosses arêtes.
150 g d'huile d'olive
8 à 10 gousses d'ail
2 petits piments de Cayenne (ici, ils font 0,5 cm de long environ)
50 g de vinaigre

Préparation

Mettre le poisson dans un plat à four, « sur le dos », le saupoudrer de sel et introduire dans le four préchauffé à 180ºC, durant 20 min. environ (selon la taille du poisson).

Pendant ce temps, verser l'huile dans le bol et programmer 7 min. température. Varoma, vit. 1.

Rajouter l'ail et les piments et programmer 10 s. vit. 31/2.

Programmer ensuite 5 min. température. Varoma, vit. 1. Terminée la cuisson, rajouter le vinaigre.

Enfin, verser le mélange sur le poisson et servir avec des pommes de terre vapeur, par ex.

NB : la « sauce » est aussi délicieuse si vous lui ajoutez du piment doux en poudre et en arrosez des pommes de terre vapeur.



12.33 Potée de fruits de mer

Ingrédients

17mn préparation + 33mn tm21

500 g langoustines
200 g moules
200 g coques
1 kg poisson qui se tient bien en cuisson (selon goût & saison)
500 g tomates pelées
sel

Sauce :
400 g calamars
200 g huile olive
2 gousses ail

Déco :
poignée de persil plat ciselé

Préparation

Nettoyer et préparer poisson et fruits de mer.

Dans le bol, verser huile, ail et régler 3mn à 100° vit4.

Ajouter calamars et cuire 3mn à 100° vit1.

Ajouter tomates égouttées & pincée sel.

Dans panier disposer langoustines et placer panier dans bol.

Poser Varoma dessus avec moules et coques dedans.

Disposer le poisson sur le plateau vapeur et fermer le Varoma avant de programmer 30mn Varoma vit1.

A l'arrêt de la minuterie, disposer poisson, langoustines décortiquées, moules & coques dans les mini-soupières ou une grande soupière.

Arroser de la sauce et garnir de persil.

Servir aussitôt.



12.34 Saumon Vapeur à la Sauce Hollandaise



Ingrédients

5 à 6 darnes de saumon
800 g de pommes de terre en cubes réguliers
1 litre d'eau

Préparation

Dans le bol du Tm 21 mettre 1 l d'eau, fermez.

Placez le Varoma dans lequel vous aurez mis les pommes de terre ;
et sur les pommes de terre dans le plateau vapeur les darnes de saumon ; si il y en a beaucoup salées et poivrées.

Fermez le Varoma et PROGAMMEZ 25 mn sur VAROMA à vitesse 4.

Vérifiez la cuisson.

Réservez l'eau et préparer une sauce en hollandaise en 3 minutes.





12.35 St Jacques aux poireaux



Ingrédients

30mn réalisation – 24mn cuisson – 4 personnes

12 St Jacques
250 g blancs de poireaux
20 g beurre
3 échalotes
1 jus citron
3 cs crème fraîche
3 gobelets vin blanc demi-secondes
10 g (1 cc) Maïzena
Sel
poivre

Préparation

Mettre les blancs de poireaux coupés en gros tronçons dans le bol et mixer **10secondes vit4** et réserver dans le Varoma.

Mettre les échalotes épluchées entières dans le bol et mixer **7secondes vit5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

Ajouter le beurre régler **2mn 100°vit1** .

Ajouter le jus de citron, le vin blanc, 20g d'eau, sel et poivre.

Disposer les blancs de poireaux coupés en rondelles dans le Varoma et les noix de St Jacques sur le plateau du Varoma. Poser celui-ci sur le bol et régler **12mn Varoma vit1**. Remuer le poireau à mi-cuisson.

A l'arrêt de la minuterie, disposer les noix de St Jacques sur le plateau à vapeur et régler **4mn Varoma vit1**. Retourner les noix et régler à nouveau **4mn Varoma vit1**.

A l'arrêt de la minuterie, mettre les poireaux dans un plat et décorer avec les noix de St Jacques au-dessus.

Ajouter au bouillon du bol la crème fraîche, la maïzena et mixer **2mn 90°vit3** .

A l'arrêt, mixer **30secondes vit5** et servir la sauce sur les noix de St Jacques.

*** La recette est conçue pour de grandes noix de St Jacques. Avec des petites noix, réduire le temps de cuisson sinon elles seront ferme et fibreuses.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

Pour une jolie décoration, tailler quelques fines lamelles dans la longueur d'un poireau entier avec le vert, que vous cuirez avec les tronçons de poireaux dans le Varoma.



12.36 St pierre aux légumes



Ingrédients

15mn réalisation – 40mn cuisson – 4 personnes

St Pierre d'1,6kg
200 g céleri
200 g carotte
4 gros oignons
thym
laurier
100 g beurre
sel
poivre
75 cl vin blanc secondes
2 citrons
1 cs vinaigre
persil plat ciselé
1 filet huile olive
1l fumet poisson

Préparation

Nettoyer le poisson et essuyer avec Sopalin. Mouiller intérieur, extérieur du jus de citron et mettre dans son ventre thym, laurier, sel et poivre.

Eplucher, laver et couper les légumes en morceaux. Mettre en route le TM21, vit.3.5, en jetant les morceaux, environ 15 secondes en aidant à la spatule. Ajouter le beurre, régler 5mn 100° vit.1 et mettre les légumes sur le plateau vapeur.

Verser le fumet dans le bol et régler 5mn 100° vit. 1.

Huiler le plateau Varoma à l'aide d'un, y poser le poisson, mouiller du vin blanc, du jus de citron, du vinaigre et l'assaisonner.

Placer le plateau légumes dessus et régler 30mn Varoma vit.1.

*** On peut ajouter du thym citron dans le ventre du St Pierre.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

12.37 Terrine de légumes



Ingrédients

250 g de carottes
250 g de courgettes
4 œufs
20 cl de crème fraîche
2 cs de maïzena
70 g de gruyère râpé
Sel, poivre

Préparation

Couper les carottes en 2 et mixer les 4 secondes, vitesse 5.

Les mettre dans le Varoma. Couper et mixer les courgettes 3 secondes, vitesse 5. Les mettre sur le plateau du Varoma.

Mettre les 5 gobelets d'eau dans le bol. Fermer le couvercle, placer le Varoma dessus et régler 15 min Varoma vitesse 4.

A l'arrêt de la minuterie, mettre les carottes et les courgettes dans un moule à cake tapissé de papier sulfurisé. Vider l'eau restant dans le bol.

Puis mettre dans le bol le reste des ingrédients, mixer 10 secondes, vitesse 4.

Verser cette préparation sur les légumes dans le moule à cake. Mélanger à l'aide d'une fourchette. Recouvrir de papier sulfurisé.

Cuire 60 min thermostat 6 (180°C) au bain marie.



12.38 Champignons à la crème et au citron



Ingrédients

500 g de champignons en lamelles
30 g d'huile d'olive
2 gousses d'ail en lamelles
50 g de lait écrémé
40 g de jus de citron
sel, poivre, persil

Préparation

Rincer sans laver les champignons et sécher sur du papier absorbant. Réserver.

Mettre le fouet, verser l'huile dans le bol et programmer **3 minutes 100° vitesse 1.**

Verser l'ail en lamelles dans le bol et programmer **3 minutes 100° vitesse 1.**

Mettre les champignons, le sel, le poivre et programmer **8 minutes T°Varoma, vitesse 1.**

Ajouter le lait, le citron, le persil et programmer **3 minutes T°100 vitesse 1.**

Servir très chaud.





12.39 Fondue d'endives aux lardons



Ingrédients

3 endives
6 échalotes
30 g de beurre
100 g de lardons
pommes de terre

Préparation

Couper 3 endives en 4

Les mettre dans le bol **5 secondes, vit4,** Réserver.

Dans le bol: 6 échalotes, **5 secondes, vit5**

Ajouter 30 g de beurre, 100g de lardons, **5min / Varoma / fonction sens inverse / vitesse mijotage**

Ajouter les endives réservées, 500g d'eau, **5min / Varoma / fonction sens inverse /vitesse mijotage**

Ajouter le panier rempli de pommes de terre coupées en morceaux
30 min/100°/ vitesse mijotage.

Mélanger l'ensemble, endives pommes de terre dans un saladier et servir.



12.40 Gâteau de légumes



Ingrédients

800 g de carottes
4 petits blancs de poireaux (environ 300 g)
1 cube de bouillon de volaille
4 œufs
200 g de crème légère
150 g de gruyère râpé
400 g d'eau
1 noix de beurre pour le plat ou les ramequins
sel et poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180° (Th 6).

Mettre les légumes coupés en gros morceaux dans le bol et **mixer 10 secondes, vit 5** en aidant avec la spatule.

Ajouter l'eau et le cube de bouillons de volaille, et programmer **20 mn, température Varoma, fonction sens inverse, vitesse mijotage.**

A la fin de la minuterie, filtrer le contenu du bol à l'aide du panier de cuisson.

Insérer le fouet dans le bol vide. Remettre la julienne de légumes égouttés, puis ajouter les œufs, la crème, le fromage râpé, un peu de sel et de poivre.

Mélanger 15 secondes, vit 3 en tenant le Thermomix avec les deux mains pour éviter qu'il ne bouge.

Répartir dans des ramequins beurrés ou dans un plat.

Cuire au four 35 mn (25 mn si la cuisson se fait dans des ramequins), à 180° (th 6).
Servir chaud en accompagnement de viande ou de poisson.



12.41 Gratin de courgettes et pommes de terre



Ingrédients

1 gosse ou 2 petites courgettes
2 cs de bousin cuisine, ails et fines herbes.
1 bouillon poule
4 gosses pommes de terre.
2 escalopes de dinde
1 béchamel.

Préparation

Épluchez et coupez les courgettes et 1 pomme de terre, ajoutez le boursin et le bouillon. Faite tourner **20min à 70℃ vitesse 3.**

Épluchez et coupez les pommes de terre en rondelles, les mettre dans le panier ; dans le Varoma disposez les escalopes. (Mettez au fond du bol un peu d'eau)

Faite tourner **15 min position Varoma.**

Préparez une béchamel pas trop liquide.

Mettez la viande dans le bol et faites 3 ou 4 pulsions turbo.

Disposez la viande au fond d'un plat recouvrez là de sauce puis mettez la purée de courgettes et les pommes de terre en rondelles, puis videz le reste de sauce et saupoudrez de chapelure.

Pour finir passez le plat quelque minute au four pour gratiner un peu.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

12.42 Gratin de légumes



Ingrédients

300 g de fenouil
200 g de carottes
200 g de courgettes
100 g d'oignons
200 g de chou-fleur
150 g de chapelure
1/2 gousse d'ail
1 branche de romarin
5 feuilles de sauge
1 poignée de persil
30 g de beurre
sel et poivre

Préparation

Éplucher, laver, couper les légumes en petits morceaux et les placer dans le Varoma. Introduire 1 litre d'eau dans le bol et positionner le Varoma. **Régler 30 mn à température Varoma vit 1.**

A l'arrêt de la minuterie disposer les légumes dans un plat beurré allant au four. Préchauffer le four à 180℃.

Rincer le bol à l'eau froide et le sécher.

Mettre dans le bol la chapelure, les herbes et l'ail. Mixer 30 secondes vit 9.

Saupoudrer les légumes de ce mélange, ajouter quelques noisettes de beurre, mettre à gratiner au four préchauffé à 180° pendant 20mn.

Servir chaud !

Conseil :

Pour enrichir cette recette vous pouvez ajouter une sauce emmental. Mixer pendant 15 secondes à vit4, 200 g d'emmental coupé en morceaux, 1 œuf, 200 ml de crème, sel et poivre selon votre goût.

Verser cette sauce sur les légumes et saupoudrer de chapelure aromatisée avant de passer au four.



12.43 Chartreuse de courgettes au poivron rouge

Ingrédients

1 kg de courgettes
50 g de pain rassit
4 œufs
1 gobelet de crème fraîche
1 gobelet de lait
3 gobelets de poivron rouge
2 cs de parmesan
1/2 cc de sel
1 cc de Tabasco
4 tours de moulin à poivre

Préparation

Faire le coulis de poivron rouge

Couper 3 courgettes en gros tronçons (de la hauteur du moule)

Faire cuire avec le Varoma 15 minutes / Varoma / Vitesse 1

Beurrer généreusement un moule à manqué

Éplucher le reste des courgettes et faire des lamelles dans le sens de la longueur à l'aide d'un économe

Chemiser les parois du moule en étoile

Préchauffer le four à 180℃ thermostat 6

Mettre le pain rassit dans le bol

Mixer 10 secondes / Vitesse 6

Ajouter tous les autres ingrédients

Mixer 10 secondes / Vitesse 5

Verser la préparation dans le moule chemisé de manière à ne pas faire tomber les courgettes

Remplir un plat en terre ou autre avec de l'eau chaude et y mettre le moule

Cuire au four au bain marie à 180℃ durant 50 minut es

Mettre au réfrigérateur lorsque la préparation est refroidit
Le lendemain démouler la chartreuse et la servir avec une mayonnaise ou une sauce à la crème et au jus de citron



12.44 Flan de brocoli 4 personnes



Ingrédients

500g de brocoli
2 œufs
1 pot de fromage blanc 1 portion (100g) à 20% de matière grasse.
sel, poivre, noix de muscade
1 cc de parmesan
un peu de gruyère (facultatif).

Préparation

Préchauffer le four à 220°

couper le brocoli en morceaux les mettre dans e bol 1/4 d'heure sens inverse Varoma puissance 1.
A l'arrêt de la minuterie, gouter le brocoli les remettre dans le bol avec les œufs, le fromage, blanc, sel, poivre, noix de muscade mixer 1 mn vitesse 6. Ajouter le parmesan et mix 40s vitesse 10.

Chemiser de papier sulfurisé 4 ramequins, puis les remplir de la préparation.

Soit faire cuire au Tm:

remplir le bol jusqu'à 1/2l d'eau 20mn température Varoma vitesse 1. Poser les ramequins dans le Varoma les couvrir de papier alu et recouvrir du plateau poser le Varoma sur le bol laisser cuire.

Ou au four au bain-marie pour faire gratiner le dessus

parsemer de quelques filets de gruyère et faire cuire 20mn

12.45 Garniture de pomme de terre

Ingrédients

- 600 g. de pommes de terre épluchées et coupées en tranches fines
- 70 g. d'huile d'olive
- 50 g. d'eau
- sel, poivre
- ½ gobelet de feuilles de persil hachées
- 2 gousses d'ail en lamelles

Préparation

- Placer le fouet, mettre l'huile et l'eau dans le bol et programmer 3 min. température Varoma, vit. 1.
- Rajouter les pommes de terre, l'ail, le persil et assaisonner. Programmer 13 min. température Varoma, vit.1.
- Servir comme accompagnement.

On a toujours des pommes de terre chez soi et quand on n'a pas le temps, cette recette est géniale comme garniture d'une viande ou d'un poisson : ça va avec tout et c'est super bon. En plus, vous pouvez adapter à vos goûts (quantité d'ail ; vous pouvez ajouter du vinaigre à la fin, etc.)





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

12.46 Garniture de pomme de terre

Ingrédients

600 g de pommes de terre épluchées et coupées en tranches fines
70 g d'huile d'olive
50 g d'eau
sel, poivre
½ gobelet de feuilles de persil hachées
2 gousses d'ail en lamelles

Préparation

Placer le fouet, mettre l'huile et l'eau dans le bol et programmer 3 min. température. Varoma, vit. 1.

Rajouter les pommes de terre, l'ail, le persil et assaisonner. Programmer 13 min. température. Varoma, vit.1.

Servir comme accompagnement.

On a toujours des pommes de terre chez soi et quand on n'a pas le temps, cette recette est géniale comme garniture d'une viande ou d'un poisson : ça va avec tout et c'est super bon. En plus, vous pouvez adapter à vos goûts (quantité d'ail ; vous pouvez ajouter du vinaigre à la fin, etc.)



12.47 Gain de chou-fleur



Ingrédients

1 litre d'eau
750 g de chou-fleur
sel.

Pour la béchamel :
60 g de farine
150 g de beurre (margarine ou huile)
450 g de lait complet entier ou semi écrémé ou écrémé
noix muscade,
sel
poivre au goût.

Pour gratiner :
150 g de fromage râpé

Préparation

Préparer les ingrédients. Détailler le chou-fleur en bouquets. Placer les bouquets dans le Varoma.

Mettre l'eau dans le bol du thermomix et programmer 35 minutes température Varoma, vitesse 1.

Quand l'eau bout, poser le Varoma sur le bol. Laisser cuire jusqu'à la fin du temps programmé.

Retirer le Varoma, jeter l'eau.

Dans le bol mettre les ingrédients pour la béchamel et programmer 6 minutes température 90º, et vitesse 4.

Préchauffer le four à 200°.

Disposer le chou-fleur cuit dans un plat à gratin, le couvrir de la béchamel. Parsemer dessus le fromage râpé.

Enfourner 20 minutes.

CONSEILS.

La quantité de beurre peut paraître trop importante, mais le résultat est à vibrer. Libre à vous d'en diminuer la quantité.

http://www.cuisine-du-bonheur.fr

12.48 Gratins de légumes

Ingrédients

300 g de fenouil
200 g de carottes
200 g de courgettes
100 g d'oignons
200 g de chou fleur
150 g de chapelure
1/2 gousse d'ail
1 brin de romarin
5 feuilles de sauge
1 poignée
de persil
30 g de beurre
sel et poivre

Préparation

Éplucher, laver, couper les légumes en petits morceaux et les placer dans le Varoma
introduire 1l d'eau dans le bol et positionner le Varoma

Régler 30 mn a température Varoma, vit 1

À l'arrêt de la minuterie disposer les légumes dans une plate beurrée allant au four

Préchauffer le four a 180°

Rincer le bol à l'eau froide et le sécher

Mettre dans le bol la chapelure, les herbes et l'ail

Mixer 30 secondes vit 9

Saupoudrer les légumes de ce mélange

Ajouter quelques noisettes de beurre
mettre à gratiner au four a 180° pendant 20 mn

Servir bien chaud

conseil
pour enrichir cette recette vous pouvez ajoutez une sauce a l'emmental
mixer pendant 15 secondes vit 4,200g d'emmental coupe en morceaux, 1 œuf, 200ml de crème fraiche, sel et poivre
verser cette sauce sur les légumes et saupoudre de chapelure aromatisée avant de passer au four
a faire si on n'est pas au régime

12.49 Velouté de moules au safran



Ingrédients

1 kg de moules de bouchot
1 verre de vin blanc, muscadet, gros plant
1 blanc de poireau émincé
1 carotte
1 oignon
1 gousse d'ail
40 g de beurre
30 cl de crème fraîche épaisse
1,5 dosette de safran
1 cs de ciboulette ciselée (pour la déco !)
sel poivre moulu

Préparation

Faire revenir les légumes émincés (vit 5, 5secondes), avec le beurre ou l'huile pendant 3 à 5 minutes vit1, th 100°.

Ajouter le safran, 1 verre de vin blanc et 1 verre d'eau, porter à ébullition (vit 1 100°5 à 6mn)

Mettre les moules nettoyées dans le Varoma et les ouvrir (vit1, temps Varoma, 10mn) les décoquiller,

Ajouter les moules (sauf quelques-unes unes pour la déco) au mélange carottes poireaux, vin, jus de moules….

Si ce bouillon paraît trop abondant, en faire déduire une partie à grand feu dans une casserole.

Mixer 1mn vit 9

Incorporer la crème et faire réchauffer doucement, puis ajouter les moules réservées.

Parsemer de ciboulette ciselée et dégustez bien chaud avec quelques croûtons frottés d'ail.

12.50 Aligot

Ingrédients

500 g de pomme de terre à purée
180 g de tomme pour aligot ou un mélange de tomme fraîche et de Cantal coupés en dés
75 g de beurre
100 g de crème fraîche épaisse
2 gousses d'ail
sel, poivre

Préparation

Mettre les pommes-de-terre épluchées et coupées en rondelles dans le panier de cuisson. Mettre 500g d'eau dans le bol et programmer **20 minutes T° Varoma vitesse 1.**

Vider l'eau du bol, y mettre les pommes-de-terre. Ajouter tous les autres ingrédients et **mixer 1 minute progressivement jusqu'à la vitesse maxi.**





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

12.51 Crème d'asperge aux moules et au cerfeuil



Ingrédients

2 bottes asperges vertes
200 g Bouchots
3 cs crème fraîche
25 cl bouillon volaille
60 g beurre très froid
2 cs pluches de cerfeuil

Préparation

Ouvrir les moules à feu vif, dans une casserole avec un verre d'eau. Laisser refroidir, décortiquer et filtrer le jus.

Couper les 5cm du bas bout, épluchez les asperges en omettant sciemment les 5cm du haut pour leur garder leur couleur verte.

Conserver 12 pointes d'asperges à cuire à la vapeur.

Verser bouillon de volaille, jus de moules et asperges dans le bol, programmer **45mn Varoma vit.2.** Saler, poivrer et **mixer 50secondes turbo.**

Mettre le fouet, incorporer les jaunes d'œuf et les morceaux de beurre ainsi que le cerfeuil ciselé et **mixer 30secondes. vitesse 3.**

Servir dans l'assiette, poser une moule dans sa demie coquille avec 4 pointes d'asperges en déco. Servir avec un Chablis ou de l'eau.



12.52 Rouleaux de riz à la tomate



Ingrédients

5mn réalisation - 24mn cuisson – 4 personnes

4 tranches jambon
250g riz
1 oignon haché
1 poivron vert en dés
1 bocal sauce tomate cuisinée
1 gousse ail pilée
100 g comté râpé
20 g huile olive
sel
poivre
basilic ou thym
800g bouillon légumes

Préparation

Mettre le bouillon de légumes avec le sel dans le bol. Introduire le panier de cuisson et y verser le riz en utilisant la balance.

Régler **10mn Varoma vit.2**. Une fois le riz cuit, réservé le reste de bouillon et le riz dans 2 saladiers différents.

Introduire oignons, poivrons, huile, ail, sauce tomate, sel, poivre dans le bol et régler **4mn à 100°C** . Mélanger cette préparation au riz cuit et disposer ¼ de cette préparation sur chaque tranche de jambon.

Verser le reste du bouillon dans le bol, compléter d'eau jusqu'à 800g.

Rouler les tranches de jambon, les disposer dans le Varoma et parsemer le comté râpé sur les rouleaux de jambon.

Placer le Varoma sur le bol et régler **10mn Varoma vit.2**.



12.53 Spaghetti a la vongole



Ingrédients

50 g d'huile
4 gosses gousses d'ail
1 gobelet de feuilles de persil
1 boîte de 1 kg de purée de tomate au naturel
1 Piment de Cayenne (facultatif)
1 petite cuillerée de sucre
1 cs fumet de poisson ou sel
Poivre noir récemment broyé
1 kg de clovisses ou de coques
½ kg de spaghettis

Préparation

Bien laver les clovisses et les laisser dans un récipient avec eau et sel pour qu'elles lâchent leur sable.

Mettez la machine à vitesse 6 et jetez les gousses d'ail et la moitié des feuilles de persil à travers le couvercle pour les broyer.

Baissez avec la spatule ce qui est resté sur les parois, ajoutez l'huile et programmez 3 minutes 100º vitesse 1

Ajoutez la tomate, le fumet de poisson ou sel, sucre et piment de Cayenne (si vous en mettez) et programmez 15 min, température Varoma vitesse 1.

Pendant ce temps, rincez les clovisses et les mettre dans le récipient Varoma. Réserver.

Quand le temps programmé se termine, enlevez le gobelet et mettez en haut le Varoma.

Programmez ensuite 10 min température Varoma vitesse 1.

Verser les clovisses dans la sauce et laisser reposer quelques minutes.

Verser le tout dans un récipient et saupoudrer avec le persil haché aux ciseaux. Réservez.

Mettez à cuire les spaghettis : Versez dans le bol 1500 g d'eau, sel et un peu d'huile et programmez 12 minutes 100º vitesse 1.

Quand l'eau bout, enlevez le gobelet et à travers le trou du couvercle, mettez les spaghettis entiers et les pousser doucement avec l'aide de la spatule (le mouvement des lames les mettra vers à l'intérieur).



Programmez le temps qu'indique le fabricant dans le paquet, 100º vitesse 1.

Finalement, égoutter les spaghettis et les mettre dans le plat de service. Réchauffer la sauce et la verser sur les spaghettis.

12.54 Riz méditerranéen

Ingrédients

1º Phase :
4 gosses gousses d'ail,
1 gobelet de feuilles de persil,
1 1/2 bouillon cube de légumes ou sel,
50 g de jus orange et 50 g de citron,
800 g d'eau,
safran et 1 piment de Cayenne (facultatif)

2º Phase
Fond de bouillon :
100 g d'huile d'olive,
100 g de poivron vert,
100 g de poivron rouge,
200 g de purée de tomate,
2 gousses d'ail.

3º Phase
100 g de haricots verts frais ou congelés en morceaux *,
100 g d'artichauts frais ou congelés coupés en 4 *,
100 g de chou-fleur frais, 50 g de petits pois frais ou congelés,
100 g de courgettes non pelées,
100 g de champignon émincé.

4º Phase
300 g de riz

Préparation

PHASE 1 : Mettez dans le bol les gousses d'ail, le persil et les bouillons cubes, hachez 15 secondes à vitesse 4. Ensuite ajoutez le reste des ingrédients de la phase 1. Triturez pendant 20 secondes à vitesse 8. Réservez.

PHASE 2 : Sans laver le bol, mettez les ingrédients de la phase 2. Hachez de 6 à 8 secondes à vitesse 31/2. Programmez ensuite 7 minutes à 100º en vitesse 1

PHASE 3 : Mettez le fouet sur les couteaux. Ajoutez à ce qui précède les ingrédients de la phase 3 et programmez : 7 minutes, 100º en vitesse 1

PHASE 4 : Rajoutez le riz et programmez : 3 minutes, 100º en vitesse 1. Ajoutez le liquide de la phase 1 que nous avions réservé et programmez 13 min température Varoma vitesse 1 (mettez le gobelet à l'envers sur le couvercle pour que ça n'éclabousse pas). Versez ensuite dans un plat de service ample et plat pour que le riz reste bien étalé, remuez avec la spatule pour qu'il absorbe le liquide et servez.

Note : Si vous voyez qu'il y a trop de bouillon, ne vous préoccupez pas avec les minutes de repos, le riz absorbe le bouillon et reste à point.
Si vous mettez des légumes frais, coupez-les finement.



12.55 Sauce carbonara



Ingrédients

1 paquet lardons fumés
1 cuillère d'huile
1 pot de crème (Bridélice)
60 g de parmesan râpé
1 jaune d'œuf
sel, poivre, muscade

Préparation

Mettre les lardons avec l'huile et régler **3 mn mijotage Varoma.**

Ajouter la crème et **mijotage 80 °2 mn.**

Mettre le Parmesan et **mijotage 80 °2 mn.**

Au moment de servir ajouter le jaune d'œuf par l'ouverture du bol en laissant tourner à **vit. 4 ou 5** a fin que le jaune ne cuise pas.





12.56 Soupe de fraises et de melon à la crème de cassis



Ingrédients

400 g de fraises,
300 g de melon,
100 g de crème de cassis,
100 g de sucre en poudre,
quelques feuilles de menthe fraiche
50 g d'eau.

Préparation

Mettre le sucre et l'eau dans le bol et régler **4 minutes / Varoma / vitesse 1.**

Laisser refroidir dans le bol.

Pendant ce temps préparer les fruits. Couper les fraises et le melon.

Lorsque le sirop est froid, ajouter la crème de cassis et **mixer 10 secondes /vitesse 3.**

Disposer les fruits et arroser du mélange au cassis. Diéser la préparation sur les fruits et décorer de feuilles de menthe.





12.57 Crème brûlée à la châtaigne

Ingrédients

A préparer la veille - 2mn réalisation + 25mn cuisson + 2 à 3mn sous grill

250 g lait
250 g crème fleurette
4 jaunes d'œufs
1 gousse de vanille fendue en deux et gâtée
50 g sucre semoule
1 cs de crème de marrons
60 g vergeoise

Préparation

Mettre le lait et la poudre de vanille dans le bol, programmer **4 ½mn** à **100°C vitesse 1** et laisser infuser 10mn.

Ajouter la crème et remettre à chauffer **2mn** à **100°C vitesse 1** .

Mettre le fouet, incorporer les jaunes d'œufs, le sucre, et la crème de marrons. Mixer **2mn vitesse 2**.

Répartir l'appareil dans les ramequins et les poser dans le Varoma.

Mettre : de l'eau jusqu'aux couteaux si ramequins et cuire **15mn** si pots yaourts, verser 1litre d'eau et programmer **25mmn à vitesse 1 sur Varoma**. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.

Le lendemain, au moment de servir, saupoudrer les crèmes de vergeoise et les passer très rapidement sous le grill pour bien les caraméliser.

** Variantes : 1cc fleur d'oranger ou 1cs amandes amères ou 1cs pralin ou zeste mixé d'une orange non traitée + 1cc de Gand-Marnier ou touts petits morceaux d'orange confite + 1cc de Gand-Marnier ou
24 feuilles menthe ciselées (infuser 15mn) + pépites chocolat noir ajoutées avant le refroidissement ou 20g de lavande (infuser 15mn).



12.58 Crème soufflée « Guanaja » et mandarine



Ingrédients

40mn réalisation – 40mn cuisson – 4 personnes

Crème chocolat:
26 cl lait
180 g chocolat
40 cl crème fraîche
6 gros jaunes d'œuf
130 g sucre semoule

Crème mandarine:
50 cl jus mandarine
50 cl crème fleurette
100 g sucre semoule

Préparation

Préparer une ganache avec lait et chocolat. Ajouter la crème et laisser refroidir. Mélanger les œufs sans les faire mousser. Verser dessus le mélange-ganache et laisser reposer 1heure.

Ecumer, mouler et cuire au bain-marie pendant 30mn à 160℃ ou **15mn, Varoma, vitesse 1** puis garder au frais.

Chauffer jus de mandarines et sucre. Filtrer, ajouter la crème froide et faire une chantilly.

Sortir les pots de crème au chocolat, dessus disposer la chantilly mandarine. Saupoudrer de cacao avec une saupoudreuse et déborder de manière à déposer un trait net de cacao = ligne verticale à droite de l'assiette.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

12.59 Crème Windsor



Ingrédients

La veille : 5mn réalisation – 20mn cuisson – 4 personnes

1 œuf
2 jaunes
500 g de crème fraîche
4 cs de thé Orange Windsor coffret avec écorces agrumes

Préparation

Faire bouillir la crème et la verser sur le thé en vrac.

Infuser 5mn puis filtrer. Ajouter les jaunes d'œufs.

Placer le fouet, monter le blanc d'œuf en neige, régler **2mn vit.3** puis, ajouter au mélange précédent et battre **30secondes. vit.3**.

Verser dans les ramequins et les poser dans le Varoma.

Verser de l'eau jusqu'à hauteur des couteaux, verrouiller le bol, poser le Varoma.

Programmer **15mn vit. 1 Varoma** puis, laissé refroidir et placer au réfrigérateur.

Juste avant le service, saupoudrer de cassonade et passer 5mn au grill.

http://www.cuisine-du-bonheur.fr

12.60 Flan fleur de thym

Ingrédients

2mn réalisation – 20mn cuisson

300 g de lait
90 g de sucre
3 œufs
1 sucre vanillé
100 g de thym fraîchement cueilli

Préparation

Dans le bol, mettre le lait + le thym effeuillé et programmer **4 ½mn à 100℃ vitesse 1.**

Laisser infuser 20mn, filtrer et reverser le lait parfumé dans le bol.

Ajouter le reste des ingrédients et mixer **10secondes. vitesse 6**. Tourner manuellement le bol à fin d'éliminer la mousse.

Répartir dans les ramequins à placer dans le Varoma.

Dans le bol, verser de l'eau jusqu'aux couteaux. Fermer, verrouiller, poser le Varoma et programmer **15mn, Varoma, vitesse 1.**

Laisser refroidir, avant de mettre, minimum 6heures au réfrigérateur.

Servir décoré de pétales, de capucines ou de giroflées, disposées en corolle. Varier le goût avec du thym citron.



12.61 Flan Lavande de Provence

Ingrédients

2mn réalisation – 20mn cuisson

300 g de lait
90 g de sucre
3 œufs
1 sucre vanillé
10 g de fleurs de lavande

Préparation

Dans le bol, mettre le lait + la lavande et programmer **4 ½mn à 100℃ vitesse 1.** Laisser infuser 10mn, filtrer et reverser le lait parfumé dans le bol.

Ajouter le reste des ingrédients et mixer **10secondes. vitesse 6**. Tourner manuellement le bol à fin d'éliminer la mousse.

Répartir dans les ramequins à placer dans le Varoma.

Dans le bol, verser de l'eau jusqu'aux couteaux. Fermer, verrouiller, poser le Varoma et programmer **15mn, Varoma, vitesse 1.**

Laisser refroidir, avant de mettre, minimum 6heures au réfrigérateur.

Servir décoré, de marguerites ou de pétales d'œillet, disposées en corolle. Varier le goût avec 20 g de fleur de mélisse ou 1cs de gaines d'anis vert.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

12.62 Papillote de fruits



Ingrédients

20mn réalisation – 15mn cuisson – 4 personnes – 150cal p/pers

2 pêches jaunes
1 poire
15 cl jus raisin
2 oranges
4 figues
2 clous de girofle
gingembre frais
½ gousse vanille
1 cc baies roses

Préparation

Porter à ébullition jus de raisin, gousse de vanille fendue, clous de girofle, gingembre pelé et haché **sans gobelet 5mn 80°vit3** .

Peler les pêches et émincer. Rincer les figues et découper en quartiers. Peler la poire et couper en fines lamelles. Eplucher l'orange à vif et séparer les quartiers.

Verser 5 gobelets d'eau dans le bol, régler **5mn Varoma vit1.**

Couper 8 grands carrés de papier d'aluminium, disposer les fruits, verser le jus dessus, refermer le papier et placer les papillotes sur le plateau Varoma et régler **20mn Varoma vit1.**

Servir tiède avec une boule de vanille.

*** Boisson conseillée : Alsace : Silvaner, Pinot blanc - Bordeaux : Entre 2 mers - Bourgogne : Maçon, St Véran - Loire : Sancerre, Pouilly - Rhône : Tavel



12.63 Notes



13 Pour les tout petits



13.1 3, 4 mois



13.1.1 Purée de légumes



Ingrédients

5mn réalisation – 15 à 16mn cuisson

50 g pomme de terre
100 g carotte
3 feuilles laitue
1 branche persil
1 noisette beurre doux

Préparation

Eplucher, laver les légumes et les mettre dans le bol, mixer **6secondes vit3,5** puis verser dans le panier cuisson.

Introduire la laitue avec 3 gobelets d'eau dans le bol, déposer le panier et régler **15mn 100° vit.4.**

Dés arrêt, vider panier dans bol, ajouter beurre et persil, mixer **20secondes vit8** puis **par à-coups, quelques secondes turbo.** Verser dans le biberon.





13.1.2 Crème tapioca-haricots verts



Ingrédients

5mn réalisation - 20mn cuisson

150 g haricots verts fins
1 cs tapioca
2 gobelets eau
1 noisette beurre
4 à 5 mesures lait poudre (voir pédiatre)

Préparation

Eplucher et passer haricots sous eau courante. Mettre dans le bol avec l'eau, ajouter le panier et régler **20mn 100° vit.4.**

A **10mn** de cuisson, ajouter tapioca, puis le beurre quelques instants avant la fin et mixer **quelques secondes turbo.**





13.1.3 Premier potage aux légumes



Ingrédients

15mn réalisation - 15mn cuisson

80 g carotte
6 à 8 haricots verts
50 g pomme de terre
2 cm blanc poireau
2 à feuilles vertes laitue
noisette beurre
3 gobelets eau
1 brin persil plat

Préparation

Eplucher, laver et détailler en petits morceaux tous les légumes.

Introduire dans le bol, carotte, haricots et pomme de terre, ajouter panier et mixer **5secondes vit5** et verser dans le panier.

Introduire dans le bol, poireau, laitue, eau, panier et mixer **15secondes turbo** puis régler **15mn 100°vit4.**

A arrêt, vider contenu du panier dans bol, ajouter beurre, persil, remettre panier et mixer **20secondes vit8 puis quelques secondes turbo.**



13.1.4 Velours d'endives

Ingrédients

5mn réalisation – 16mn cuisson – 1 repas

1 endive
1 cs fromage blanc battu à 40% MG
1 pomme de terre
1 cs de jus de citron
1 cc de sucre en poudre
½ pincée de sel

Préparation

Eplucher la pomme de terre et l'endive en ôtant le centre.

Introduire les morceaux de légumes dans le bol, mixer **6secondes. vit. 3,5**, puis versé dans le panier.

Dans le bol, verser le jus de citron, le sucre, le sel et 3 gobelets d'eau. Régler **15mn à 100° vit.4.** A l'arrêt de la minuterie vider le bol, verser le contenu du panier dans le bol, ajouter le fromage et mixer **20secondes. vit.8.**



13.1.5 Purée de courgettes

Ingrédients

10mn réalisation - 20mn cuisson

80 g courgette
40 g pommes de terre
1 pincée sel
petit filet huile olive ou noisette beurre

Préparation

Eplucher, laver, détailler en petits morceaux courgette et pomme de terre, mettre dans panier cuisson.

Dans le bol, verser 3 gobelets d'eau, placer le panier cuisson et régler **20mn 100°vit4** .

Jeter l'eau de cuisson et verser les légumes et ½ à 1 gobelet de lait infantile (et selon consistance désirée) dans le bol puis mixer **20secondes vit 0 à 5.**

*** Remplacer la courgette par des carottes ou brocolis ou haricots, épinards ou chou-fleur.



13.1.6 Purée de haricots verts

Ingrédients

5mn réalisation – 12mn cuisson

130 à 150 g haricots verts
1 pomme de terre de 60 à 80 g
2 ½ gobelets eau
1 brin persil plat cru



Préparation

Eplucher et laver les légumes. Les introduire dans le bol, mixer **6secondes. vit.3,5.** Puis verser dans panier cuisson.

Verser l'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **12mn à 100° vit.4.**

A arrêt minuterie, vider contenu panier dans bol, ajouter beurre, persil et sel. Remettre panier et mixer **20secondes. vit.8** puis **quelques secondes. turbo** et verser dans le biberon.

13.1.7 Purée épinard, poireau, pomme de terre

Ingrédients

20mn réalisation – 20mn cuisson

50 g épinards surgelés
30 g blanc poireau
1 ½ gobelet d'eau
150 g pomme de terre
noisette beurre

Préparation

Eplucher, laver, détailler en petits morceaux poireau et pomme de terre et mettre dans panier cuisson.

Dans le bol, verser l'eau, placer le panier cuisson, les épinards dans le plateau Varoma et régler **20mn 100° vit4** .

Jeter l'eau de cuisson et verser les légumes dans le bol puis mixer **20secondes vit 0 à 5.**



13.1.8 Purée petit-pois, pomme de terre

Ingrédients

10mn réalisation – 20mn cuisson

120 g pomme de terre
50 g petits pois surgelés
100 g bouillon maigre

Préparation

Eplucher, laver, détailler en petits morceaux courgette et pomme de terre, mettre pomme de terre dans le panier cuisson.

Dans le bol, verser le bouillon, placer le panier cuisson et régler **20mn 100°vit4** . Ajouter les petits pois à **12mn de cuisson**.

Verser les légumes dans le bol puis mixer **20secondes vit 0 à 5,** éventuellement sans le gobelet, selon consistance souhaitée.

*** Idem avec 30g blanc poireau + 1 gobelet bouillon maigre + 100g pomme de terre + 30g petit-pois surgelés.



13.1.9 Purée pommes de terre-épinards

Ingrédients

15mn réalisation - 15mn cuisson

100 g pommes de terre
5 à 6 feuilles épinards ou laitue
2 ½ gobelets eau
noisette beurre doux

Préparation

Eplucher et laver les pommes de terre, couper en rondelles fines et mettre dans panier cuisson.

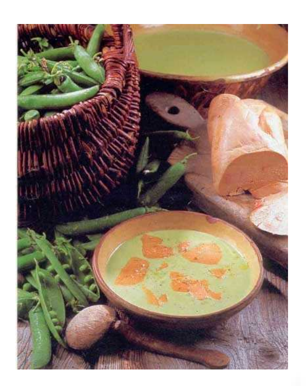
Laver épinards et introduire dans bol avec eau et déposer le panier. Régler **15mn 100°vit4.**

A arrêt minuterie, vider panier dans bol, ajouter beurre, replacer panier et mixer **20secondes vit8. Puis quelques secondes turbo.**





13.1.10 Jambon, pomme de terre, salade



Ingrédients

10mn réalisation - 15mn cuisson

30 g jambon bien maigre
100 g pomme de terre
quelques feuilles salade verte ou épinard
2 ½ gobelets eau
noisette beurre

Préparation

Laver feuilles salade ; éplucher, laver et trancher fin la pomme de terre.

Déposer pomme de terre dans panier, jambon, salade, eau et panier dans le bol. Mixer **10secondes vit9** puis régler **15mn 100°vit4.**

Dés arrêt minuterie, vider le panier dans le bol, ajouter le beurre, remettre le panier et mixer **15secondes. vit8.**





13.1.11 Poulet aux légumes



Ingrédients

10mn réalisation – 16mn cuisson

30 g blanc poulet cuit sans peau
1 carotte
1 pomme de terre
1 poignée haricots verts
quelques feuilles salade verte (en tout:200g légumes)
2 ½ gobelets eau
1 branche persil plat
noisette beurre
facultatif:
1 à 2 doses lait bébé selon avis pédiatre

Préparation

Eplucher et laver les légumes ; introduire carotte, pomme de terre, haricots, panier et mixer **10secondes vit5** puis verser dans panier.

Dans le bol, mettre poulet, salade, eau et panier, mixer **10secondes vit8** et régler **15mn 100°vit4.**

Dés arrêt minuterie, vider contenu dans bol, ajouter beurre, remettre panier et mixer **20secondes vit8.**

13.1.12 Compote de poire

Ingrédients

5mn réalisation – 10mn cuisson

1 poire bien mûre
2 cs de lait infantile

Préparation

Eplucher la poire, ôter le trognon et détailler en tranches.

La mettre dans le bol avec le lait, placer le panier ensaché par-dessus et régler **10mn 100° vit.** Mixer **quelques pulsions turbo.**



13.1.13 Compote pomme-banane

Ingrédients

10mn réalisation – 5mn cuisson

½ banane
60 g pomme
1 gobelet d'eau
quelques gouttes jus citron
1 cc sucre semoule

Préparation

Eplucher ½ pomme et couper en 2 ; éplucher banane et couper en morceaux.

Introduire tous les ingrédients dans le bol, ajouter le panier et régler **5mn 100° vit4.**

Verser dans une tasse et laisser refroidir.

Ajouter quelques gouttes jus orange, clémentine ou pamplemousse à compote.



13.1.14 Compote pomme-citron

Ingrédients

3mn réalisation – 10mn cuisson

150 g pomme
2 cc sucre
filet citron

Préparation

Peler et détailler la pomme en petits morceaux.

La verser dans le bol avec le reste des ingrédients et régler **3mn 40° vit4.**

******* idem : 1 banane bien mûre + 1 cc miel
150 g pomme + 2 cc gelée groseilles



13.1.15 Compote pomme-clémentine-vanille

Ingrédients

5mn réalisation – 15mn cuisson

150 g clémentine
110 g pomme
1 pointe vanille
2 cc sucre

Préparation

Eplucher les fruits, les couper en morceaux.

Les introduire dans le bol avec les restes des ingrédients et régler **3mn 40°vit4.**

*** Remplacer la clémentine par de la poire.





13.1.16 Notes



13.2 6 mois

13.2.1 Crème de maïs

Ingrédients

5mn réalisation – 6mn cuisson

1 petite boîte gains maïs doux
2 ½ gobelets lait ½ écrémé
1 petite pincée noix muscade
1 noisette beurre

Préparation

Bien rincer sous l'eau courante les gains de maïs.

Dans le bol, verser lait, maïs, beurre et programmer **6mn 90°vit3.**

Ajouter muscade, beurre, placer le panier cuisson et mixer **20secondes turbo.**



13.2.2 Cressonnière

Ingrédients

20mn réalisation – 20mn cuisson

1 pomme de terre
1 gosse poignée cresson
1 gobelet lait ½ écrémé
1 cs crème fraîche
1 petite pincée de sel

Préparation

Eplucher, lacer et détailler les légumes et les mettre dans le panier cuisson.

Dans le bol, verser le lait et placer le panier cuisson. Régler **15mn 90°vit3.**

Verser tous les ingrédients dans le bol, replacer le panier cuisson et régler **10secondes. turbo.**



13.2.3 Potage ''poule au riz''

Ingrédients

10mn réalisation – 20mn cuisson

1 cuisse poulet
2 cs riz collant
1 gobelet lait ½ écrémé
1 petite pincée sel

Préparation

Dans le bol, placer le fouet, verser lait et riz, placer le panier cuisson avec les morceaux de poulet et régler **20mn 100°vit3.**

Ôter le fouet, verser tous les ingrédients dans le bol, replacer le panier cuisson et régler **10secondes. turbo.**





13.2.4 Soupe à la banane

Ingrédients

5mn réalisation – 20mn cuisson – 4 personnes

3 bananes
1 gosse boîte tomates pelées
1 cs rase farine
2 cubes bouillon de volaille
1 gosse noisette de beurre
1 litre d'eau
1 pincée de sel

Préparation

Peler et détailler la banane en rondelles.

Mettre tous les ingrédients dans le bol, régler **20mn 100°vit4.**

Mixer **50secondes turbo.**





13.2.5 Soupe Parmentier

Ingrédients

15mn réalisation – 20 + 3mn cuisson – BB + parents

2 gosses pommes de terre
½ oignon coupé en 4
pincée vermicelle
1 noisette beurre
pincée sel
jus d' ½ citron (adultes)
persil plat ciselé (adultes)
petite pincée cannelle (adultes)

Préparation

Eplucher, laver et détailler les pommes de terre, les placer dans le panier avec les morceaux d'oignon et le sel.

Dans le bol, verser 3 gobelets d'eau, placer le panier et régler **20mn 100°vit3.**

Verser le contenu du panier dans le bol, mixer **30secondes turbo** en ajoutant un peu d'eau si nécessaire.

Ajouter verser le vermicelle et cuire **3mn 100°vit1.**

*** Pour les adultes, ajoutez avant de servir le beurre, poivre noir, la cannelle, le persil et le jus de citron.



13.2.6 Soupe de potiron

Ingrédients

10mn réalisation – 15mn cuisson

200 g potiron
150 g lait infantile
1 jaune œuf cuit
une noisette beurre

Préparation

Eplucher, enlever les pépins du potiron, le couper en dés puis le mettre dans le bol avec le lait et le jaune d'œuf et régler **15mn 100°vit4.**

Placer le panier et mixer **20secondes turbo.**



13.2.7 Soupe de tomate

Ingrédients

15mn réalisation – 20mn cuisson

100 g tomates épépinées
50 g pommes de terre
20 g maïzena
10 ml d'huile d'olive
2 feuilles de basilic

Préparation

Eplucher, laver, découper les légumes en morceaux.

Verser tous les ingrédients dans le bol et régler **15mn 100°vit4** .

Mixer **20secondes turbo.**





13.2.8 Velouté d’artichaut

Ingrédients

15mn réalisation – 20mn cuisson

2 fonds artichauts surgelés
2 branches de persil plat
1 cs farine
1 noisette beurre
1 gobelet lait

Préparation

Décongeler (15mn à température ambiante) les fonds artichauts, les couper en petits morceaux et les mettre dans le panier cuisson.

Dans le bol, verser beurre, farine, lait, sel et placer le panier cuisson puis régler **6mn 90° vit4.**

Verser l’artichaut cuit dans le bol et mixer **quelques secondes turbo**.

*** Si consistance trop épaisse = allonger en lait pour biberon.





13.2.9 Velouté d'épinard au cabillaud

Ingrédients

5mn réalisation - 20mn cuisson – 2 repas

300 ml lait infantile
160 g épinards
1 jaune œuf
25 g cabillaud

Préparation

Bien laver les épinards.

Dans le bol, chauffer lait et épinards **15mn 90°vit.4.**

A de 7mn de cuisson introduire, le panier comportant les petits morceaux de cabillaud.

Verser cabillaud, épinards cuits et jaune d'œuf cru dans le bol, le panier ensaché par-dessus et régler **10secondes turbo**.

Verser ½ du velouté dans biberon ou bol et l'autre ½ dans biberon fermé ; laisser refroidir et réfrigérer.



13.2.10 Velouté vert amande

Ingrédients

15mn réalisation – 15mn cuisson

200 g petites courgettes
1 fromage fondu "KIRI"
1 petite gousse ail
1 gobelet lait ½ écrémé
petite pincée sel
un peu ciboulette ciselée

Préparation

Laver et couper extrémités des courgettes, couper en fines rondelles puis verser dans le panier cuisson.

Verser 3 gobelets d'eau, placer le gobelet et programmer **15mn 100° vit4.**

Egoutter, verser le contenu du panier dans le bol avec le reste des ingrédients, replacer le panier et mixer **20secondes vit8**.





13.2.11 Velouté printanier

Ingrédients

15mn réalisation – 15mn cuisson

50 g petits pois écossés ou surgelés
50 g carotte
5 feuilles oseille
50 g haricots verts
1 branche persil
noisette beurre

Préparation

Eplucher, laver, découper les légumes en morceaux.

Verser tous les ingrédients dans le bol et régler **15mn 100°vit4** .

Mixer **20secondes turbo.**



13.2.12 Délice glacé de concombre

Ingrédients

La veille - 20mn réalisation

1 concombre
30 cl fromage blanc
30 cl bouillon de volaille
2 cs jus de citron
sel
poivre (très peu)
feuilles menthe fraîche

Préparation

Eplucher le concombre, retirer tous ses pépins. Le mieux est de le couper en deux et de les enlever à l'aide d'une petite cuillère.

Réserver ¼ à couper en petits dés ou en rondelles.

Dans le bol, mettre reste du concombre en morceaux avec jus de citron, bouillon, fromage blanc, sel et poivre (+ évent. aneth).

Placer le panier et mixer **10secondes vit8** et réfrigérer.

Réfrigérer et servir en décorant avec les cubes ou les rondelles de concombre et des feuilles de menthe ciselées.

*** Variante : ajouter des cubes de chair de tomate (et à partir d'1 an : des crevettes roses décortiquées) avant de servir.

*** Il est conseillé de servir cette soupe un ou deux jours après sa préparation ce qui laisse le temps aux saveurs de se propager.

13.2.13 Petit plat fraîcheur

Ingrédients

20mn réalisation

½ tranche jambon blanc
5 cs fromage blanc 40 % MG
10 petits radis roses doux
1 branche persil plat
1 cc jus citron
4 feuilles salade verte (bien vertes = + vitaminées)

Préparation

Eplucher, laver soigneusement radis, salade et persil.

Mettre tous les ingrédients dans le bol ainsi que le panier cuisson et mixer **20secondes turbo**.

A partir d'un an, remplacer le jambon par un œuf dur.



13.2.14 Petit-suisse poil de carotte

Ingrédients

5mn réalisation – 20mn cuisson

1 carotte
1 petit Blédi
1 cc huile tournesol

Préparation

Eplucher, laver, détailler la carotte, faire tomber les morceaux sur les couteaux en marche **vit3** et mettre le mixé dans le panier cuisson.

Verser 3 gobelets d'eau dans le bol, placer le panier et régler **20mn 100°vit3.**

Egoutter et verser dans le bol avec petit-suisse et huile puis, replacer le panier et mixer **10secondes vit6.**



13.2.15 Courgette marguerite

Ingrédients

30mn réalisation – 1h réfrigérateur – 4 personnes

140 g courgette
1 jaune d'œuf mollet ou dur
filet huile olive

Préparation

Laver, éplucher, détailler la courge et la mettre dans le panier.

Verser 3 gobelets d'eau, placer le panier dessus et régler **20mn 100°vit3. A 10mn de cuisson**, ajouter l'œuf bien lavé et entier, par l'orifice du bol.

Jeter l'eau de cuisson et mettre tous les ingrédients dans le bol puis, mixer **10secondes turbo.**



13.2.16 Artichauts marins

Ingrédients

5mn réalisation – 20mn cuisson

20 g filet cabillaud
2 fonds artichauts décongelés au réfrigérateur
1 noisette de beurre
un peu de jus de citron

Préparation

Détailler les fonds d'artichauts et les mettre dans le panier cuisson.

Dans le bol, verser 3 gobelets d'eau, placer le panier et régler **20mn 100°vit3.**

A 10mn de cuisson ajouter le poisson par l'orifice du couvercle.

Egoutter, vider le contenu du panier dans le bol, ajouter le beurre, replacer le panier et mixer **20secondes turbo.**

Arroser de quelques gouttes de jus de citron (afin que cela ne noircisse pas avant de servir.



13.2.17 Brandade de colin

Ingrédients

20mn réalisation – 20 + 15mn cuisson

1 gosse pomme de terre
20 g filet de colin
noisette de beurre
30 ml lait infantile
un peu de chapelure fine

Préparation

Préchauffer le four th180°.

Eplucher, laver, détailler la pomme de terre et mettre dans le panier.

Dans le bol, verser 3 gobelets d'eau, placer le panier et régler **20mn 100°vit3. A 10mn de cuisson** ajouter le poisson par l'orifice du couvercle.

Egoutter, vider le contenu du panier dans le bol, ajouter lait, beurre, replacer le panier et mixer **20secondes turbo.**

Placer la moitié de la purée dans un ramequin beurré, ajouter une couche de poisson, recouvrir du reste de purée, saupoudrer de chapelure et enfourner 15mn.





13.2.18 Cabillaud aux trois légumes

Ingrédients

20mn réalisation – 20mn cuisson

50 g pommes de terre
100 g carotte
50 g tomates
20 g cabillaud
1 feuille de laurier
30 ml lait 2ème âge
5 g beurre

Préparation

Peler, laver carottes et pommes de terre, les introduire dans le bol et mixer **6secondes vit3,5** puis verser dans le panier cuisson.

Verser 2 gobelets d'eau, le laurier, placer le panier et programmer **20mn 100° vit3.**

10mn avant la fin de cuisson ajouter les morceaux de poisson par l'orifice du gobelet.

Egoutter, verser le contenu du panier dans le bol, placer le panier, ajouter tomate, beurre et mixer **20secondes vit8**.



13.2.19 Cabillaud du jardin

Ingrédients

20mn réalisation – 20mn cuisson

20 g cabillaud
100 g carotte
100 g courgettes
1 petite noisette de beurre

Préparation



Peler, laver carottes et courgettes, les introduire dans le bol et mixer **6secondes vit3,5** puis verser dans le panier cuisson.

Verser 3 gobelets d'eau, placer le panier et programmer **20mn 100°vit3.**

10mn avant la fin de cuisson ajouter les morceaux de poisson par l'orifice du gobelet.

Egoutter, verser le contenu du panier dans le bol, placer le panier, ajouter le beurre et mixer **20secondes vit8**.



13.2.20 Cabillaud du soleil

Ingrédients

20mn réalisation – 20mn cuisson

40 g filet cabillaud
½ bulbe de fenouil (120 g environ)
quelques feuilles de basilic
1 noisette de beurre

Préparation

Peler, laver le fenouil, introduire dans le bol et mixer **6secondes vit3,5** puis verser dans le panier cuisson.

Verser 3 gobelets d'eau, placer le panier et programmer **20mn 100° vit3.**

10mn avant la fin de cuisson ajouter les morceaux de poisson par l'orifice du gobelet.

Egoutter, verser le contenu du panier dans le bol, placer le panier, ajouter basilic ciselé, beurre et mixer **20secondes vit8**.



13.2.21 Colin à la crème d'endive

Ingrédients

20mn réalisation – 20mn cuisson

20 g filet de colin
150 g d'endives
1 petit Blédi nature

Préparation

Eplucher et laver les endives, les introduire dans le bol et mixer **6secondes vit3,5** puis verser dans le panier cuisson.

Verser 3 gobelets d'eau, placer le panier et programmer **20mn 100° vit3.**

10mn avant la fin de cuisson ajouter les morceaux de poisson par l'orifice du gobelet.

Egoutter, verser le contenu du panier dans le bol, placer le panier et ajouter le petit Blédi et mixer **20secondes vit8**.



13.2.22 Flan de poisson, haricots verts et cerfeuil

Ingrédients

5mn réalisation – 20 + 30mn cuisson – 2 repas

250 g haricots verts
30 g cabillaud
1 jaune œuf
7 g maïzena
100 ml lait infantile
1 branche cerfeuil

Préparation

Préchauffer le four th.180°.

Eplucher les haricots verts et les laver sous l'eau courante.

Dans le bol, verser 2 gobelets d'eau et les haricots, placer le panier et régler **20mn 100° vit4.**

A **12mn** de cuisson ajouter le poisson dans le panier.

En fin de cuisson, extraire l'eau du bol et égoutter les haricots verts.

Dans le bol, verser reste des ingrédients et mixer **20secondes vit8.**

Disposer les haricots verts dans 2 ramequins, y verser le mélange à base du lait et enfourner 30mn au bain marie.



13.2.23 M. Colin et ses pommes à l'anglaise

Ingrédients

15mn réalisation – 20mn cuisson

20 g colin
100 g pommes de terre
1 petit Blédi nature
1 pincée de sel

Préparation

Egoutter, verser le contenu du panier dans le bol, placer le panier, ajouter le beurre et mixer **20secondes vit8**.

Idem à recette ci-dessus.

Egoutter, verser le contenu du panier dans le bol, placer le panier, ajouter le petit Blédi, le sel et mixer **20secondes vit8**.





13.2.24 Merlan aux épinards

Ingrédients

20mn réalisation – 20mn cuisson

20 g merlan
100 g épinards surgelés
2 cs de béchamel



Préparation

Eplucher et laver les feuilles d'épinard, les introduire dans le bol.

Verser 3 gobelets d'eau, placer le panier et programmer **20mn 100°vit3.**

10mn avant la fin de cuisson ajouter les morceaux de poisson par l'orifice du gobelet.

Egoutter, verser le contenu du panier dans le bol, placer le panier, mixer **20secondes vit8** et servir avec la béchamel par-dessus.

13.2.25 Mousseline de courgette et poisson

Ingrédients

10mn réalisation – 20mn cuisson

120 g filet truite
300 g pommes de terre
180 g courgettes
2 gobelets ½ lait infantile

Préparation

Eplucher, laver, couper les légumes en petits morceaux.

Découper la truite en filets en enlevant les arêtes.

Dans le bol, verser les légumes, placer le panier et régler **20mn 100°vit4.**

A 10mn de cuisson, ajouter le poisson par l'orifice du couvercle.

Placer le panier et mixer **10secondes turbo.**



13.2.26 Mousseline de poisson au maïs

Ingrédients

20mn réalisation – 20mn cuisson

100 g cabillaud
50 g pommes de terre
60 g petits pois
2 cs maïs
30 cl lait infantile

Préparation

Peler, laver petits pois et pommes de terre, les introduire dans le panier cuisson.

Verser le lait + 2 gobelets d'eau, placer le panier et programmer **20mn 100°vit3.**

10mn avant la fin de cuisson ajouter les morceaux de poisson par l'orifice du gobelet.

Egoutter, verser le contenu du panier dans le bol, placer le panier, mixer **20secondes vit8**.



13.2.27 Purée de fenouil au colin

Ingrédients

20mn réalisation – 20mn cuisson

100 g cabillaud
50 g pommes de terre
60 g petits pois
2 cs maïs
30 cl lait infantile

Préparation

Peler, laver petits pois et pommes de terre, les introduire dans le panier cuisson.

Verser le lait + 2 gobelets d'eau, placer le panier et programmer **20mn 100°vit3.**

10mn avant la fin de cuisson ajouter les morceaux de poisson par l'orifice du gobelet.

Egoutter, verser le contenu du panier dans le bol, placer le panier, mixer **20secondes vit8**.

A **8mn** de cuisson, ajouter 80g de colin, en petits morceaux, par l'orifice du couvercle et le mixer avec les autres aliments.



13.2.28 Purée de fenouil pour poisson

Ingrédients

25mn réalisation – 2 repas

200 g fenouil
150 g pomme de terre
noisette beurre doux
3 gobelets d'eau
2 mesures lait en poudre

Préparation

Eplucher, laver et détailler les légumes en petits morceaux pour les mettre dans le panier cuisson.

Dans le bol, verser eau et panier, régler **16mn 100° vit4.**

Dés arrêt de cuisson, retirer panier, verser liquide cuisson dans un bol, en prélever 1 gobelet à reverser dans le thermomix, ajouter légumes, lait en poudre, beurre et mixer **20secondes vit8** puis **quelques secondes turbo.**

Eventuellement, ajouter un filet citron ou 10g gruyère râpé, ou branche persil.



13.2.29 Printanière au merlan

Ingrédients

5mn réalisation – 12mn cuisson

30 g filet merlan
2 carottes
1 pomme de terre moyenne
1 poignée feuilles laitue
1 brin persil (175g légumes en tout)
½ cc jus citron
3 gobelets eau
noisette beurre
pointe sel

Préparation

Eplucher et laver les légumes. Les introduire dans le bol, mixer **6secondes. vit.3,5.** Verser les légumes dans le panier et poser le poisson dessus.

Verser l'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **12mn à 100° vit.4.**

A arrêt minuterie, vider contenu panier dans bol, ajouter beurre, persil et sel. Remettre panier et mixer **20secondes. vit.8** puis **quelques secondes. turbo.**



13.2.30 Raie aux carottes

Ingrédients

15mn réalisation – 20mn cuisson

20 g de raie
130 g de carottes
1 pincée de sel

Préparation

Peler, laver carottes, les introduire dans le bol et mixer **6secondes vit3,5** puis verser dans le panier cuisson.

Verser 3 gobelets d'eau, placer le panier et programmer **20mn 100° vit3.**

10mn avant la fin de cuisson ajouter les morceaux de poisson par l'orifice du gobelet.

Egoutter, verser le contenu du panier dans le bol, placer le panier et mixer **20secondes vit8**.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

13.2.31 Bœuf aux carottes

Ingrédients

10mn réalisation - 15mn cuisson

25 à 30 g viande de bœuf
150g carotte
1 pomme de terre moyenne
2 gobelets ½ d'eau
noisette de beurre

Préparation

Eplucher et laver les légumes, introduire dans le bol et mixer **5secondes vit1** puis verser dans le panier.

Introduire l'eau et le panier dans le bol, régler **15mn à 100° vit1** .

Après 5mn de cuisson, introduire petits cubes de bœuf par l'orifice du couvercle.

A l'arrêt de la minuterie, vider le contenu du panier dans le bol ; ajouter le beurre et mixer **20 secondes vit8**.

*** Même principe avec jambon et poulet. Pour cuisson du poisson : soit cuire, 8 à10mn dans le panier, soit mixé avec les légumes et cuit **8mn.**



13.2.32 Blanc de poulet jardinière

Ingrédients

20mn réalisation – 20mn cuisson

20 g escalope poulet
1 carotte
1 navet
1 branche persil
poignée haricots fins
poignée petits pois
noisette beurre
sel

Préparation

Peler, laver, détailler carotte et navet et mettre tous les légumes dans le panier cuisson.

Verser sel et 3 gobelets d'eau dans le bol, placer le panier et régler **20mn 100° vit4.**

A 10mn de cuisson, ajouter les morceaux de poulet par l'orifice du couvercle.

Ôter le panier, vider l'eau de cuisson, verser le contenu du panier dans le bol avec le beurre, replacer le panier et mixer **20secondes turbo.**

*** Ajouter un peu de lait pour servir dans le biberon ou donner à la cuillère.



13.2.33 Caviar d'aubergines au bœuf

Ingrédients

5mn réalisation - 10mn cuisson – 1 repas

50 ml lait infantile
100 g aubergine
10 g bœuf

Préparation

Bien laver la courgette sous l'eau courante.

Dans le bol, introduire les morceaux de courgette avec peau, le lait infantile et le jambon et régler **10mn 100° vit4** .

Pendant ce temps, cuire la viande dans une poêle antiadhésive.

En fin de cuisson du TM21, ajouter la viande cuite et mixer **20secondes vit8.**



13.2.34 Délice de poulet à la pêche

Ingrédients

5mn réalisation

30 g de poulet cuit désossé et haché
30 g de riz brun cuit
1 pêche mûre
1 cs jus de pêche
1 cs lait ½ écrémé
1 cc germe de blé

Préparation

Mélanger ensemble tous les ingrédients et hacher sommairement.



13.2.35 Hachis Parmentier

Ingrédients

20mn réalisation – 20mn cuisson

2 gosses pommes de terre
¼ de verre de lait ½ écrémé
30 g steak bœuf haché (ou blanc poulet ou escalope dinde)
1 noisette de beurre
1 pincée de sel

Préparation

Préchauffer le four th.220°.

Peler, laver les pommes de terre, les introduire dans le bol et mixer **10secondes vit3,5** puis verser dans le panier cuisson.

Verser 3 gobelets d'eau, placer le panier et programmer **18mn 100°vit4.** Au terme cuisson, retirer le panier, vider l'eau, verser lait et beurre puis, régler **2mn 100°vit1.**

Placer le fouet, ajouter les pommes de terre et mixer **15secondes vit3,5.**

Après avoir beurrer un petit plat allant au four, étaler la viande au fond du plat, recouvrir d'une couche de purée, déposer le beurre sur le tout enfourner 10mn.





13.2.36 Jambon - potiron

Ingrédients

10mn réalisation – 10mn cuisson

100 g jambon blanc dégraissé
200 g potiron
½ gobelet lait infantile
5 g beurre

Préparation

Eplucher, enlever les pépins du potiron, le couper en dés puis le mettre dans le panier.

Placer le panier dans le bol avec 2 gobelets d'eau et régler **10mn 100°vit4.**

Ôter le panier, jeter l'eau de cuisson, verser le potiron cuit dans le bol avec les autres ingrédients, replacer le panier vide dans le bol et mixer **20secondes turbo.**





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

13.2.37 Jambon à la purée de potiron

Ingrédients

5mn réalisation - 10mn cuisson – 1 repas

10 g jambon blanc
50 ml lait infantile
200 g potiron

Préparation

Eplucher, puis laver le potiron coupé en morceaux.

Le verser dans le bol avec le lait et cuire **10mn 100°vit3** .

Ajouter le jambon, placer le panier ensaché et mixer **20secondes vit8.**



13.2.38 Mousseline de poulet au poireau

Ingrédients

15mn réalisation – 20mn cuisson

120 g blanc poulet sans peau
300 g pommes de terre
60 g poireaux
3 gobelets lait ½ écrémé

Préparation

Eplucher, laver poireau et pommes de terre, les introduire dans le bol et mixer **6secondes vit3,5** puis verser dans le panier cuisson.

Verser le lait dans le bol, placer le panier cuisson et programmer **20mn 100°vit3** et mixer **20secondes vit8**.

Couvrir et réfrigérer dès que possible pendant 1h.



13.2.39 Noisette d’agneau et courgette

Ingrédients

10mn réalisation – 5 + 5mn cuisson

15 g petite côte d'agneau première
1 pot mousseline aux courgettes Blédina

Préparation

Griller la viande dans poêle antiadhésive puis mixer les morceaux **20secondes vit6 sur les couteaux en marche**.

Ajouter la mousseline et régler **5mn 100°vit2.**



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

13.2.40 Poulet à l’estragon

Ingrédients

15mn réalisation – 15mn cuisson

30 g blanc poulet
quelques feuilles d'estragon
1 noisette beurre
½ citron
2 fonds artichauts surgelés
100 g carotte

Préparation

Préchauffer le four th.200°.

Disposer le poulet sur une feuille de papier sulfurisé préalablement refermé sur les côtés comme une petite barque.

Verser le jus du demi citron par-dessus, ainsi que l'estragon lavé.

Fermer le papier sulfurisé et enfourner 15mn.

Peler, laver et détailler les carottes, les mettre dans le bol avec 2 gobelets d’eau et les morceaux de fonds artichauts, ajouter le panier et régler **15mn 100°vit4.**

Au sortir du four, ôter les feuilles d'estragon de la papillote.

Ajouter morceaux de poulet et beurre dans le bol, replacer le panier cuisson et mixer **20secondes turbo.**



13.2.41 Poulet aux pamplemousses

Ingrédients

15mn réalisation

20 g blanc de poulet déjà cuit et haché ou escalope de dinde
½ pomelos
120 g fromage blanc 40% MG
branche cerfeuil

Préparation

Eplucher le pamplemousse à vif.

Dans le bol, mettre tous les ingrédients, placer le panier cuisson et mixer **20secondes vit.8.**

Servir frais.



13.2.42 Purée de carotte, maïs et dinde

Ingrédients

20mn réalisation – 20mn cuisson

180 g pommes de terre
180 g carotte
3 gobelets lait ½ écrémé
120 g blanc de dinde désossé et sans peau
50 g maïs

Préparation

Eplucher, laver carottes et pommes de terre, les introduire dans le bol et mixer **6secondes vit3,5** puis verser dans le panier cuisson avec maïs.

Verser 3 gobelets d'eau, placer le panier et programmer **20mn 100° vit4.**

10mn avant la fin de cuisson ajouter les morceaux de viande par l'orifice du gobelet.

Egoutter, verser le contenu du panier dans le bol, placer le panier, ajouter le beurre et mixer **20secondes vit8**.



13.2.43 Purée de courgettes et jambon

Ingrédients

5mn réalisation - 10mn cuisson – 1 repas

10 g jambon
160 g courgettes
70 ml lait infantile

Préparation

Bien laver la courgette sous l'eau courante.

Dans le bol, introduire les morceaux de courgette avec peau, le lait infantile et le jambon et régler **10mn 100° vit4** .

Puis, placer le panier ensaché et régler **20secondes vit8**.

*** Pour le dîner de bébé, convertir cette purée en potage en augmentant la quantité de lait infantile à 150ml.



13.2.44 Purée d'épinard au poulet

Ingrédients

15mn réalisation – 20mn cuisson

70 g pomme de terre
70 g épinard
15 g poulet
lait

Préparation

Peler, laver épinard et pommes de terre, les introduire dans le bol.

Verser 3 gobelets d'eau et programmer **20mn 100° vit3.**

10mn avant la fin de cuisson ajouter les morceaux de poulet par l'orifice du gobelet.

Ajouter ½ gobelet de lait et mixer **20secondes vit8**.



13.2.45 Purée de navets au poulet

Ingrédients

5mn réalisation – 20mn cuisson

350 g navets
120 g blanc de poulet désossé et sans peau
3 gobelets lait infantile ou ½ écrémé

Préparation

Eplucher, laver les navets et les détailler en petits morceaux ainsi que la viande puis, les introduire dans le bol. Placer le panier cuisson.

Verser le lait et programmer **20mn 100°vit3.** Mixer **20secondes vit8**.



13.2.46 Purée à la mousse de banane

Ingrédients

5mn réalisation – 3mn cuisson

100 g de banane bien mûre
1 petit Blédi nature
20 g blanc poulet cuit
1 petite noisette de beurre
jus d'¼ citron

Préparation

Eplucher la banane, détailler la banane en rondelles et le poulet en morceaux.

Introduire banane et poulet dans le bol, placer le gobelet et programmer **3mn 60°vit4.**

Ajouter le reste des ingrédients, replacer le panier cuisson et mixer **20secondes vit8**.



13.2.47 Purée rayée au jambon

Ingrédients

20mn réalisation – 20mn cuisson

100 g pommes de terre
40 ml lait 2ème âge ou ½ écrémé
1 noisette beurre
50 g haricots verts
20 g jambon
50 g carotte

Préparation

Eplucher, laver les légumes, les introduire dans le bol et mixer **6secondes vit3,5** puis verser dans le panier cuisson.

Verser 3 gobelets d'eau, placer le panier et programmer **20mn 100°vit3.** Egoutter, réserver les autres légumes, verser les pommes de terre et le lait dans le bol, placer le panier et mixer **20secondes vit8**.

Mixer les autres légumes séparément en incorporant la moitié du jambon à chaque portion.

Remplir l'assiette de bébé en alternant des rayures de purée nature, carottes-jambon, haricots verts-jambon.



13.2.48 Purée verte au jambon

Ingrédients

10mn réalisation – 15mn cuisson

50 g pomme de terre
100 g haricots verts
20 g jambon
5 g beurre

Préparation

Mixer le jambon seul et réserver.

Eplucher, laver les légumes, les introduire dans le bol et mixer **6sec vit3,5** puis verser dans le panier cuisson.

Verser 3 gobelets d'eau, placer le panier et programmer **15mn 100° vit4.**

Egoutter, verser contenu du panier et beurre dans le bol, placer le panier et mixer **20sec vit8**.



13.2.49 Alphabet sauce bolognaise

Ingrédients

15mn réalisation - 20mn cuisson

30 g pâtes alphabet
20 g stack ache 100% muscle
thym frais
1 petit oignon blanc
2 cs tomates pelées
1 cc sucre

Préparation

Peler l'oignon, le couper en 4 et le laisser tomber, comme la viande, sur les couteaux en marche **turbo.**

Ajouter thym effeuillé et tomates, mixer **8secondes vit4** et régler **20mn 100°vit1.**

Pendant ce temps cuire les pâtes, les égoutter. Les placer dans l'assiette et verser la sauce par-dessus.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

13.2.50 Épinards à la crème



Ingrédients

5mn réalisation - 15mn cuisson – 1 repas

1 cc crème fraîche
150 g épinards
1 pincée sel

Préparation

Bien laver les épinards et les cuire 15mn à la vapeur.

Dans le bol, verser épinards, sel, crème et placer le panier ensaché par-dessus. Mixer **20secondes vit8.** Possible doubler quantités**.**

13.2.51 Purée de carottes

Ingrédients

30mn réalisation – 15mn cuisson

100 g pomme de terre
200 g carotte
1 branche de persil
1 pincée de sel
1 noisette de beurre
¼ verre lait ½ écrémé

Préparation

Eplucher, laver les légumes, les introduire dans le bol et mixer **6secondes vit3,5** puis verser dans le panier cuisson.

Verser 3 gobelets d'eau, placer le panier et programmer **15mn 100° vit4.**

Egoutter, verser le contenu du panier dans le bol, placer le panier, ajouter le reste des ingrédients et mixer **20secondes vit8**.



13.2.52 Purée de courgettes au cerfeuil

Ingrédients

5mn réalisation – 16mn cuisson – 1 repas

1 petit-suisse
1 courgette
2 branches cerfeuil
1 pincée sel

Préparation

Après avoir coupé la queue et le bout arrondi de la courgette, laver bien soigneusement, ôter les pépins et couper en lamelles.

Verser 3 gobelets d'eau, dans le bol, placer le panier dessus avec courgette et régler **16mn 100°vit4.** Egoutter, remettre dans le bol avec le reste des ingrédients mixer **20secondes vit8.**



13.2.53 Purée de carotte, lentilles et coriandre

Ingrédients

20mn réalisation - 30mn cuisson

350 g carotte
170 g pommes de terre
60 g lentilles roses
½ cc poudre coriandre
30 cl lait infantile

Préparation

Eplucher et laver carottes et pommes de terre, couper en morceaux et introduire dans le bol, mixer **6secondes. vit.3,5** ; verser les légumes dans le panier.

Verser 3 gobelets d'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **10mn à 100°vit.4.**
Pendant ce temps, rincer abondamment les lentilles.

A arrêt minuterie, jeter l'eau, vider contenu panier dans bol, ajouter lentilles, la coriandre et lait.

Remettre panier, régler **20mn 100°vit4** et mixer **20secondes. vit.8** puis **quelques secondes. turbo.**



13.2.54 Purée de courgettes au fromage

Ingrédients

10mn réalisation - 15mn cuisson

1 courgette
1 tranche fromage
filet huile d'olive
pincée sel

Préparation

Préchauffer le four th.220°.

Eplucher, couper la courgette en petits morceaux.

Dans le bol, verser 2 gobelets d'eau, placer le panier avec la courgette et régler **20mn 100° vit4.**

Egoutter et placer la courgette dans un ramequin ; couvrir de fromage et d'un filet d'huile d'olive, saler et enfourner 5 à 7mn.

On peut ajouter une carotte cuite dans le ramequin.



13.2.55 Purée douce

Ingrédients

15mn réalisation – 20mn cuisson

1 patate douce
1 carotte
1 morceau potiron (pas trop gros)

Préparation

Eplucher, laver les légumes, les introduire dans le bol et mixer **6secondes vit3,5** puis verser dans le panier cuisson.

Verser 3 gobelets d'eau, placer le panier et régler **20mn 100°vit4.**

Egoutter, verser le contenu du panier dans le bol, placer le panier, et mixer **20secondes vit8**.

*** Idem avec: 4 blancs poireau + 2 pommes de terre et accommoder au choix avec du kiri, du beurre, un peu de crème fraîche, ou du jambon.

- 1 blanc de poireau + 1 carotte + 1 cc d'huile d'olive



13.2.56 Purée du jardin

Ingrédients

20mn réalisation – 20mn cuisson

120 g carotte
175 g pommes de terre
120 g brocolis
60 g chou vert
30 cl lait infantile

Préparation

Eplucher et laver les légumes. Les introduire dans le bol, mixer **6secondes. vit.3,5** et verser les légumes dans le panier.

Verser l'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **20mn à 100° vit.4.**

A arrêt minuterie, jeter l'eau, vider contenu panier dans bol, ajouter beurre, persil et sel. Remettre panier et mixer **20secondes. vit.8** puis **quelques secondes. turbo.**





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

13.2.57 Purée de légumes

Ingrédients

10mn réalisation – 15mn cuisson

1 tomate bien mûre
1 petite courgette
2 cc crème fraîche
1 portion de fromage fondu

Préparation

Eplucher, laver les légumes, les introduire dans le panier cuisson.

Dans le bol, placer le panier et programmer **15mn 100°vit3.**

Ajouter crème et fromage, replacer le panier et mixer **20secondes vit8**.



13.2.58 Purée de navets aux brocolis

Ingrédients

15mn réalisation – 15mn cuisson

230 g navets
120 g brocolis
3 gobelets lait infantile

Préparation

Eplucher, laver les légumes, les verser dans le bol et mixer **6secondes vit3,5**.

Verser le lait, placer le panier et programmer **15mn 100°vit3.**

Mixer **20secondes vit8**.



13.2.59 Purée de riz aux poivrons rouges

Ingrédients

10mn réalisation – 15mn cuisson

60 g riz rond
3 gobelets lait infantile ou ½ écrémé
90 g poivron rouge
90 g courgette
60 g céleri

Préparation

Laver, éplucher et détailler les légumes.

Verser le lait dans le bol, programmer **5mn 90° vit1.**

Placer le fouet, ajouter le riz dans le bol et régler **10mn 90°vit2.**

Ajouter les morceaux de légumes et régler **10mn 90° vit2.**



13.2.60 Purée de sorcière

Ingrédients

5mn réalisation - 16mn cuisson – 1 repas

150 g potiron
200 g pommes de terre
1 pincée sel
10 cl lait écrémé
1 noisette beurre ½ sel
1 pincée noix muscade

Préparation

Eplucher et laver les légumes et les couper en petits morceaux.

Dans le bol, verser 3 gobelets d'eau, placer le panier au dessus avec les légumes et régler **16mn 100°vit4.**

Egoutter les légumes, ajouter reste des ingrédients et mixer **20secondes vit8.**





13.2.61 Purée sucrée-salée

Ingrédients

15mn réalisation – 15mn cuisson

100 g courgette
60 g banane
quelques gouttes jus citron
pincée de sel

Préparation

Couper les 2 extrémités de la courgette et laver soigneusement (en la frottant pour éliminer les petits poils). Sans l'éplucher, couper en rondelles à mettre dans le panier cuisson avec rondelles de banane.

Verser 3 gobelets d'eau, placer le panier et régler **15mn 100°vit3.**

Egoutter, verser le contenu du panier dans le bol avec sel et citron, placer le panier puis mixer **20secondes vit8**.



13.2.62 Risotto de haricots verts

Ingrédients

15mn réalisation - 29mn cuisson – 2 repas

100 g riz
20 g parmesan râpé
2 cs huile olive
200 g haricots verts 1CS persil
1 cube bouillon volaille

Préparation

Laver, effiler les haricots verts et les mettre dans le panier.

Dans le bol, verser 3 gobelets d'eau, ajouter le panier et régler **10mn 100°vit3** , égoutter et remettre dans le bol avec l'huile.

Ajouter le bouillon, le persil, remettre le panier avec le riz lavé dedans et régler **10mn 100° vit4 puis 9mn 95°vit4.**

Remplacer les haricots verts par des bouquets de brocolis.



13.2.63 Verdurette

Ingrédients

20mn réalisation – 20mn cuisson

100 g haricots verts frais
1 branche persil
1 jaune d'œuf dur
1 gobelet lait ½ écrémé
1 noisette beurre



Préparation

Eplucher, laver les légumes et les introduire dans le panier cuisson.

Verser 3 gobelets d’eau, placer le panier et régler **15mn 100°vit3.**

Egoutter, verser le contenu du panier dans le bol, ajouter jaune d’œuf, lait, beurre et mixer **20secondes vit8**.

13.2.64 Lait à la banane

Ingrédients

3mn réalisation

1 banane bien mûre
1½ gobelet lait
1 sachet sucre vanillé

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans le bol + glace pilée. Ajouter le panier cuisson recouvert d'un sac plastique.

Régler **3mn vit. 4, puis 5secondes vit. turbo**.





13.2.65 Banane à la vanille

Ingrédients

1 banane
quelques gouttes essence de vanille

Préparation

Ecraser la banane à la fourchette et mélanger avec la vanille.





13.2.66 Compote d’abricots au caramel

Ingrédients

5mn réalisation - 5mn cuisson – 1 repas

4 abricots
1 cc sucre

Préparation



Couper les abricots en morceaux, les mettre dans le bol avec 1 gobelet d’eau et régler **5mn 100°vit4.**

Après avoir placé le panier ensaché, mixer **20secondes vit8**.

Passez rapidement les morceaux de sucre sous l'eau froide avant de les mettre dans une petite casserole à fond épais. Laissez caraméliser à feu doux jusqu'à obtenir une couleur noisette.

Verser le caramel dans la compote d'abricots, délayer et laissez tiédir. *** Cette compote s'accorde à merveille avec le riz ou la semoule.



13.2.67 Mousse de fruits

Ingrédients

15mn réalisation – 15mn cuisson

1 pêche
1 pomme
1 poire
30 g fraises ou framboises fraîches ou surgelées

Préparation

Pelez, dénoyauter et couper les fruits en petits morceaux.

Mettre les fruits dans le bol avec 1CS d'eau et régler **15mn 90°vit4.**

Laisser refroidir et réfrigérer. Se déguste à température ambiante ou frais.



13.2.68 Compote banane-abricot

Ingrédients

½ banane bien mûre
1 bel abricot mûr
1 cs eau minérale
1 cc jus orange
2 cc sucre remplacer 2 cc sucre par 1 cc miel

Préparation

Peler banane et détailler fruits dans le bol. Ajouter reste des ingrédients et régler **3mn à 40° vit 4 puis 20secondes. turbo**. Consommer immédiatement.

******* Idem: 1) 100 g banane + 1 cc jus citron + 2 cc sucre et 1 cs eau
2) ½ poire + ½ pomme + 1 cc jus citron + 2 cc sucre + 1 cs eau
3) 125 g pomme + 1 cc jus citron + 2 cc sucre + 2 cs eau
4) ½ banane + ½ poire + 1 cc jus citron + 2 cc sucre et 1 cs eau
5) 50 g banane + 1 cc jus citron + 2 cc sucre et 1 cs eau
6) 100 g pêche bien mûre + 2 cc sucre poudre + 1 cc eau





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

13.2.69 Mousse de pomme

Ingrédients

15mn réalisation – 10mn cuisson

1 pomme
30 g farine de riz TM21
3 gobelets lait infantile

Préparation

Eplucher, épépiner, couper la pomme en petits morceaux.

Dans le bol, mettre tous les ingrédients et régler **10mn 90°vit4** .

Placer le panier et mixer **quelques secondes turbo**.



13.2.70 Pomme en papillote et crème anglaise

Ingrédients

15mn réalisation - 20mn cuisson

100 ml lait infantile
1 œuf
1 pomme
1 citron
1 cc sucre

Préparation

Préchauffer le four th.210°.

Eplucher la pomme, la couper en 4 quartiers et disposer 2 quartiers au centre de 2 feuilles de papier sulfurisé.

Saupoudrer légèrement de cannelle, arroser de quelques gouttes de jus de citron, fermez hermétiquement et enfourner 20mn.

Pendant ce temps, dans le bol, verser jaune d'œuf, lait infantile, ½ CC extrait de vanille, sucre et régler **5mn 85°vit4** .

Servir les quartiers tièdes nappés de crème anglaise.

**** Remplacer la pomme par banane, pêches, poire ou abricots.



13.2.71 Velours de pomme à la cannelle



Ingrédients

5mn réalisation – 5mn cuisson - 1 repas

150 ml lait infantile
80 g pomme
40 g fromage blanc battu
1 pincée cannelle

Préparation

Dans le bol, introduire la pomme épluchée et en quartiers, le lait, placer le panier ensaché et régler **5mn 100°vit4.**

Ajouter fromage blanc, la cannelle et mixer **20secondes vit8**.



13.2.72 Notes



13.3 7 mois



13.3.1 Velouté courgettes comté

Ingrédients

10mn réalisation - 20mn cuisson

50 g pommes de terre
100 g courgettes
20 g Comté

Préparation



Eplucher, laver et détailler les légumes. Les mettre dans le bol avec 2 gobelets d'eau, placer le panier et régler **20mn 100°vit3.**

Ajouter les morceaux de Comté, replacer le panier et mixer **10secondes turbo.**

13.3.2 Purée de chou-fleur mimosa

Ingrédients

15mn réalisation - 20mn cuisson

50 g pomme de terre
100 g chou- fleur
1 jaune d'œuf dur
60 cl de lait infantile
noisette beurre

Préparation

Eplucher, laver, détailler les légumes, les mettre dans le panier et verser 3 gobelets d'eau dans le bol. Régler **20mn 100°vit3.**

Egoutter, placer panier et mixez avec lait, jaune d'œuf et beurre **20secondes turbo.**



13.3.3 Purée à la coque

Ingrédients

10mn réalisation - 20mn cuisson

150 g pommes de terre
½ jaune d'œuf extra frais
1 noisette beurre

Préparation

Eplucher, laver, détailler les pommes de terre, les mettre dans le panier et verser 3 gobelets d'eau dans le bol. Régler **20mn 100°vit3.**

Egoutter, placer panier et mixez avec beurre **20secondes turbo.**

Verser la purée dans l'assiette de bébé, creuser un nid au centre et mettre le ½ jaune.



13.3.4 Colin aux haricots verts et champignons

Ingrédients

15mn réalisation - 20mn cuisson

15 g filet de cabillaud
150 g haricots verts
50 g champignons
1 noisette de beurre
1 filet de jus de citron

Préparation

Préparer et laver les légumes, les mettre dans le bol, placer le panier et mixer **5secondes vit5.**

Verser 3 gobelets d'eau dans le bol. Régler **20mn 100° vit3.**

A 10mn de cuisson, ajouter le poisson par l'orifice du gobelet.

Egoutter, placer panier et mixez avec beurre **20secondes turbo.**



13.3.5 Escalope de loup aux épinards

Ingrédients

10mn réalisation - 15mn cuisson

20 g escalope de loup
10 ml d'huile d'olive
100 g épinards
2 gobelets d’eau
30 g béchamel

Préparation

Laver les feuilles d’épinards et les introduire dans le bol ; ajouter l’eau, déposer le panier dans le bol et régler **15mn 100°vit3.**

A **5mn de cuisson**, ajouter le poisson par l’orifice du gobelet.

Verser le poisson sur les épinards, l’huile, la béchamel, placer panier et mixez avec beurre **20secondes turbo.**



13.3.6 Bœuf – pomme de terre et tomate

Ingrédients

10mn réalisation - 20mn cuisson

10 g huile d'olive
10 g oignon
20 g bœuf haché
100 g pommes de terre
50 g tomate épépinée et concassée

Préparation

Eplucher et laver les légumes, les détailler et les verser dans le bol avec l'huile. Régler **20mn 100°vit3.**

Ajouter la viande hachée à 8mn de cuisson.

Mixer le tout **10secondes turbo.**



13.3.7 Dinde au riz et petits légumes

Ingrédients

20mn réalisation - 20mn cuisson

1 petite escalope dinde
poignée petits pois
1 carotte
½ oignon
1 tomate pelée
½ branche céleri
1 feuille laurier
1 poignée de riz rond
2 brins persil
1 filet huile olive

Préparation

Eplucher, laver et détailler les légumes, les mettre dans le panier avec petits morceaux de viande.

Verser 3 gobelets d'eau, le riz, le laurier, placer le panier et régler **20mn 100° vit3.**





13.3.8 Petit couscous d'agneau

Ingrédients

10mn réalisation - 20mn cuisson

1 verre semoule
1 carotte
1 petite courgette
1 peu de blanc de poireau
30g agneau cuit
persil plat
1 filet huile olive
1 pincée de sel



Préparation

Eplucher, laver et détailler les légumes. Les mettre dans le panier avec les morceaux de viande.

Verser 3 gobelets d'eau dans le bol, placer le panier et régler **20mn 100°vit3.**

Réserver le contenu du panier dans l'assiette, mettre la semoule dans le panier de régler **5mn 100°vit1.**

13.3.9 Petit couscous de poulet

Ingrédients

15mn réalisation - 20mn cuisson

1 verre semoule
1 carotte
1 petite courgette
½ blanc de poireau
1 morceau de blanc de poulet cuit
persil plat
filet huile olive
1 pincée de sel

Préparation

Eplucher, laver et détailler les légumes. Les mettre dans le panier avec les morceaux de viande.

Verser 3 gobelets d'eau dans le bol, placer le panier et régler **20mn 100°vit3.**

Réserver le contenu du panier dans l'assiette, mettre la semoule dans le panier de régler **5mn 100°vit1.** Egoutter, saler et ajouter une noix de beurre (ou huile) et la viande écrasée ou mixée.



13.3.10 Pâte aux légumes

Ingrédients

5mn réalisation - 20mn cuisson

2CS petites pâtes
40 g courgettes
40 g de carottes

Préparation

Dans une casserole, cuire les pâtes comme d'habitude.

Peler, laver et couper les légumes en petit morceaux, les mettre dans le panier. Verser 3 gobelets d'eau dans le bol, placer le panier et régler **20mn 100°vit3.**

Egoutter les légumes, les mettre dans le bol, éventuellement ajouter un peu de lait infantile, replacer le panier. Mixer **10secondes turbo.**

Quand bébé commence la viande vous pouvez ajouter 15g de poulet ou jambon



13.3.11 Colcannon

Ingrédients

1 gosse pomme de terre
1 poireau
1 petit chou
½ oignon
1 noisette de beurre
½ cs de crème fraîche

Préparation

Lavez, épluchez et coupez en petits dés le poireau, la pomme de terre et l'oignon.

Hachez grossièrement le chou.

Déposez le tout dans une casserole, avec une petite quantité d'eau (les légumes doivent juste être recouverts) et portez le tout à ébullition jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Égouttez-les alors et écrasez-les.

Ajoutez le beurre et la crème fraîche, et mélangez.





13.3.12 Semoule au fromage

Ingrédients

25 g semoule
125 ml lait 2ème âge
15 g fromage râpé

Préparation

Chauffez le lait. Lorsqu'il est chaud, versez la semoule en pluie.

Remuez sans cesse jusqu'à épaississement.

Ajoutez le fromage et continuez de remuer jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu





13.3.13 Gâteau de semoule

Ingrédients

125 ml lait infantile
20 g semoule fine
½ jaune d'œuf
1 cc sucre en poudre
1 noisette de beurre

Préparation

Versez le lait additionné de sucre dans une casserole, portez à frémissements.

Dès qu'il est chaud, jetez la semoule en pluie, délayez et laissez cuire 10 à 15 minutes tout en remuant.

Quand le mélange a tiédi, ajoutez le ½ jaune d'œuf en battant vigoureusement.

Versez dans un ramequin beurré et mettre celui ci dans un bain marie. Cuire 10 minutes dans un four préchauffé à 150℃ (Th5). Laissez refr oidir complètement puis démoulez sur une petite assiette





13.3.14 Notes



13.4 8 mois

13.4.1 Potage à l'oseille

Ingrédients

10mn réalisation - 15mn cuisson

50 g feuilles oseille
150 g pommes de terre
1 cs crème
sel

Préparation

Eplucher et laver les légumes. Décôter l'oseille, la ciseler et la mettre dans le bol.

Détailler les pommes de terre en morceaux, introduire dans le bol, mixer **6secondes. vit.3,5** et dans le panier.

Verser 3 gobelets d'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **15mn à 100° vit.1.**

A arrêt minuterie, vider contenu panier dans bol, ajouter crème fraîche et sel. Remettre panier et mixer **10secondes. vit.8** puis **quelques secondes. turbo.**



13.4.2 Soupe de poulet au lait

Ingrédients

20mn réalisation - 20mn cuisson

8 cs farine instantanée Céréales 5 légumes
60 g escalope de poulet
1 branche céleri
3 tiges persil
petit brin thym
petite feuille laurier
5 gobelets lait ½ écrémé
1 ½ gobelet eau
1 cc huile olive
sel

Préparation

Laver toutes les herbes ainsi que le céleri et en faire un bouquet garni.

Dans le bol, verser eau, sel et bouquet garni, mettre les morceaux d'escalope dans le panier cuisson au-dessus des herbes et régler **10mn 100°vit3.**

Dés fin de cuisson, retirer le bouquet ; verser le poulet dans le bol avec le lait, programmer **8mn 100°vit3.**

Ajouter les céréales 5 légumes et régler **2mn 85°vit3** .



13.4.3 Epinards au gratin

Ingrédients

15mn réalisation – 5mn cuisson

150 g épinards cuits vapeur
100 g pomme de terre cuite vapeur
½ gobelet lait
30 g gruyère râpé

Préparation

Eplucher et laver les légumes, introduire dans le bol, mixer **6secondes. vit.3,5** et verser les légumes dans le panier.

Verser 3 gobelets d'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **15mn à 100° vit.1.**

A **10mn** de cuisson, ajouter les morceaux de viande dans le panier.

A arrêt minuterie, jeter l'eau, vider contenu panier dans bol avec le lait et mixer **10 secondes. vit.4**.

Verser dans l'assiette, parsemer le gruyère râpé et gratiner 5mn au four.



13.4.4 Flan aux carottes

Ingrédients

10mn réalisation - 40mn cuisson

150 g carotte
15 g oignon
1 jaune œuf
noisette beurre

Préparation

Préchauffer le four th. 180°.

Eplucher et laver les légumes, introduire dans le bol, mixer **6secondes. vit.3,5** et verser les légumes dans le panier.

Verser 3 gobelets d'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **15mn à 100° vit.3.**

A arrêt minuterie, jeter l'eau ou conserver pour biberon du soir, vider contenu panier dans bol, ajouter beurre et jaune œuf. Remettre panier et mixer **20secondes. vit.8** puis **quelques secondes** turbo.

Verser dans un ramequin beurré et enfourner20mn au bain-marie.



13.4.5 Gratin de fenouil

Ingrédients

30mn réalisation – 10 + 15mn cuisson

150 g fenouil
1 gobelet lait
1 cc maïzena
10 g gruyère râpé

Préparation

Préchauffer le four th2100°.

Eplucher et laver le fenouil, introduire dans le bol, mixer **6secondes. vit.3,5** et verser dans le panier.

Verser 3 gobelets d'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **10mn à 100° vit.3.** A arrêt minuterie, jeter l'eau, vider contenu panier dans bol, remettre panier et mixer **10secondes. vit.8** et réserver dans un plat à crème brûlée**.**

Délayer à froid dans une casserole la maïzena avec le lait, épaissir à feu doux en remuant et ajouter le gruyère râpé.

Verser la sauce sur le fenouil et gratiner 15mn.



13.4.6 Purée de lentilles

Ingrédients

5mn réalisation - 20mn cuisson

30 g lentilles
1 petite carotte
½ oignon
1 petite branche thym
½ feuille laurier
noisette beurre
10 ml lait ½ écrémé
1 branche persil

Préparation

Dans le bol, mettre rondelles de carotte, persil, oignon et mixer **6secondes vit3,5.**

Ajouter 3 gobelets d'eau, thym, laurier dans le bol puis, lentilles triées et lavées dans le panier cuisson à poser dans le bol et régler **20mn 100°vit3.**

Retirer eau, thym, laurier ; verser le lait dans le bol et mixer **6secondes vit8.**



13.4.7 Purée au fromage

Ingrédients

15mn réalisation - 15mn cuisson

1 pomme de terre
½ petit oignon (fin)
1 cc huile d´olive
3 cs lait ½ écrémé
1 cs fromage râpé

Préparation

Eplucher et laver les légumes, introduire dans le bol, mixer **6secondes. vit.3,5** et verser les légumes dans le panier.

Verser 3 gobelets d'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **15mn à 100° vit.3.**

A arrêt minuterie, jeter l'eau, vider contenu panier dans bol, ajouter reste des ingrédients. Remettre panier et mixer **10secondes. vit.8** puis **quelques secondes turbo.**





13.4.8 Bœuf aux haricots verts

Ingrédients

15mn réalisation - 15mn cuisson

100 g haricots verts
20 g bœuf haché
5 g beurre

Préparation

Eplucher et laver les haricots verts et introduire dans le bol.

Verser 3 gobelets d'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **15mn à 100° vit3.**

A **10**mn de cuisson, ajouter la viande dans le panier.

A arrêt minuterie, jeter l'eau, vider contenu panier dans bol, ajouter beurre, remettre panier et mixer **20secondes. vit.8** puis **quelques secondes turbo.**



13.4.9 Caviar d'aubergine, petit-suisse et jambon

Ingrédients

15mn réalisation - 8mn cuisson

100 g aubergine
1 petit Blédi nature
1 petite pincée de sel
20 g de jambon découenné
quelques gouttes jus citron

Préparation

Laver l'aubergine, la couper en 2 et la cuire (côté pulpe caché) 8mn à four th.200°, laissé refroidir.

Racler la pulpe à la petite cuiller, la mettre dans le bol avec reste des ingrédients, placer le panier cuisson et mixer **10secondes vit6.**



13.4.10 Emincé de dinde aux courgettes

Ingrédients

15mn réalisation – 16mn cuisson – 4 personnes

300 g blanc dinde
800 g pommes de terre **cuites**
800 g courgettes
125 g fleurette à 15%MG
2 cs huile
125g bouillon instantané
1 cs sauce soja
1 cs jus citron
1 cc basilic
1 cc fécule

Préparation

Laver, éplucher courgettes et couper en morceaux. Introduire les courgettes dans le bol avec jus de citron et basilic. Mixer **6secondes. vit.3,5**. Ajouter l'huile, la crème et cuire **6mn à 90° vit.1**.

Pour BB : Ajouter 70g pommes de terre à 150g de préparation courgette-viande.

Pour le reste de la famille, arroser la préparation de bouillon instantané, sauce soja et fécule. Cuire encore 2mn et servir avec le reste de pommes de terre.





13.4.11 Escalope de dinde aux petits pois

Ingrédients

5mn réalisation - 13mn cuisson

1 petite escalope dinde
80 g petits pois
noisette beurre
pincée sel

Préparation

Verser 3 gobelets d'eau dans le bol, les petits pois dans le panier cuisson à mettre dans le bol et programmer **8mn 100°vit3** .

Vider l'eau du bol ou conserver pour le biberon du soir, verser les petits pois dans le bol avec beurre et sel, remettre le panier et mixer **6 secondes vit 8.**

Découper la viande en petits morceaux et la cuire à la poêle antiadhésive et sans graisse.

Servir la purée au centre de l'assiette et décorer le tour avec les petits morceaux de viande ainsi qu'un au centre = fleur.





13.4.12 Foie d'agneau aux carottes

Ingrédients

10mn réalisation – 20 + 8mn cuisson

25 g foie agneau
150 g carotte
1 noisette beurre
petite feuille laurier
pincée sel

Préparation

Laver, éplucher carottes, couper en morceaux et introduire dans le bol. Mixer **6secondes. vit.3,5**.

Griller le foie sans graisse dans une poêle à revêtement antiadhésif.

Egoutter les carottes en réservant le jus pour le biberon du soir et les remettre dans le bol avec laurier, beurre, morceaux de foie cuit et le panier par-dessus puis, mixer les carottes **20secondes vit8**.



13.4.13 Fondue de courgettes au veau

Ingrédients

10mn réalisation - 15mn cuisson

50 g pomme de terre
150 g courgette
20 g escalope de veau
50 ml lait ½ écrémé
noisette de beurre

Préparation

Eplucher et laver les légumes, introduire dans le bol, mixer **6secondes. vit.3,5** et verser les légumes dans le panier.

Verser 3 gobelets d'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **15mn à 100° vit.3.**

A **10mn** de cuisson, ajouter les morceaux de viande dans le panier.

A arrêt minuterie, jeter l'eau, vider contenu panier dans bol, ajouter beurre et lait. Remettre panier et mixer **10secondes. vit.8** puis **quelques secondes. turbo.**



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

13.4.14 Gnocchis de semoule au coulis de carotte

Ingrédients

10mn réalisation - 10mn cuisson

1 brique de Velouté de carottes
15 g semoule
1 jaune œuf
2 ½ gobelets lait ½ écrémé
1 cs fleurette allégée
1 cs yaourt
1 noisette beurre
pincée muscade
pincée sel
1 cs fromage râpé

Préparation

Préchauffer le four thermostat 5 (180°).

Verser le lait dans le bol, chauffer **6mn 100°vit .1**. Ajouter la semoule et programmer **10mn 90°vit.2.** Ajouter fleurette, fromage râpé, jaune d'œuf battu, pincée de muscade, sel et mélanger **6secondes turbo**.

Verser la préparation dans un plat à gratin beurré et enfourner 20mn au bain-marie dans le four, sortir et laisser tiédir.

Réchauffer la brique de velouté aux carottes mélangé à 1CS de yaourt.

Démouler la crème de semoule puis découper des petites formes de gnocchis avec 1CC.



13.4.15 Lapin à la polenta

Ingrédients

5mn réalisation – 3 à 5mn cuisson

20 cl lait 2ème âge
petite noisette de beurre
pincée sel
30 g polenta (semoule de maïs fine)
20 g lapin

Préparation

Verser le lait dans une petite casserole, ajouter beurre, sel, porté à frémissements sur feu doux.

Jeter la semoule en pluie, cuire quelques minutes sur feu doux, sans cesser de délayer à la cuillère en bois et, jusqu'à épaississement.

Dés épaississement, retiré aussitôt du feu.

Verser la semoule dans l'assiette de bébé en l'étalant, ajouter le lapin cuit passé à la moulinette.

*** Remplacer le lapin par du jambon



13.4.16 Pâtes jambon

Ingrédients

5mn réalisation - mn cuisson

40 g pâtes alphabet (ou autres)
½ tranche de jambon dégraissé
1 noisette de beurre
1 pincée de sel

Préparation

Cuire les pâtes, temps indiqué sur l'emballage) dans une casserole d'eau bouillante salée.

Pendant ce temps, hacher le jambon finement dans une assiette.

Lorsque les pâtes sont cuites, égoutter aussitôt, mélanger avec le beurre près du jambon.





13.4.17 Papillote de lapin à la sauge

Ingrédients

5mn réalisation - 10mn cuisson

30 g lapin
filet jus de citron
2 feuilles de sauge

Préparation

Préchauffer le four th.220°.

Couper le lapin en petits cubes et disposer dans une papillote de papier sulfurisé.

Dessus, verser le filet de jus de citron, parsemer les feuilles de sauge hachées finement et fermer la papillote soigneusement et enfourner 10mn.

Ouvrir la papillote, hacher la viande et servir dans la papillote.



13.4.18 Poulet cocotte

Ingrédients

10mn réalisation - 10mn cuisson

20 ml huile olive
50 g carotte
30 g blanc poireau
20 g blanc de poulet
100 g pommes de terre



Préparation

Eplucher et laver les légumes, introduire tous les ingrédients dans le bol, mixer **6secondes. vit.3,5.**

Verser de l'eau jusqu'à recouvrir légumes et viande et régler **10mn à 100°vit.3.**

Placer le panier et mixer **10secondes. vit.8** puis **quelques secondes turbo.**

13.4.19 Poulet à la provençale

Ingrédients

5mn réalisation - 16mn cuisson

30 g blanc poulet
1 belle tomate
1 petit oignon
thym
persil
basilic
3 cs rases de semoule

Préparation

Dans le bol, mettre pulpe de tomate, petit oignon, poulet, sel, persil, thym, basilic, régler **3mn 100°vit1.**

Couvrir d'eau et programmer **10mn 100°vit1, puis 3mn 100°vit2 sans gobelet.**



13.4.20 Purée mimosa



Ingrédients

15mn réalisation - 15mn cuisson

100 g carotte
2 cs fromage blanc 40%MG
2 jaunes œufs durs

Préparation

Eplucher les carottes. Les introduire dans le bol, mixer **6secondes. vit.3,5** et verser dans le panier.

Verser 3 gobelets d'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **15mn à 100°vit3.** Pendant ce temps, cuire les œufs 10mn.

A arrêt minuterie, ajouter fromage blanc, remettre panier et mixer **20secondes. vit.8** puis **quelques secondes turbo.**

Ecailler les œufs, extraire le jaune d'œuf cuit dur et l'écraser à la fourchette pour le saupoudrer sur la purée versée dans l'assiette.

Verser dans chaque assiette la soupe Velouté de Carottes puis disposer de façon artistique les gnocchis par dessus.

13.4.21 Riz-carottes au poulet

Ingrédients

15mn réalisation - 20mn cuisson

40 g blanc poulet
30 g riz
1 gosse carotte
2 ½ gobelets d'eau
noisette de beurre
2 cs jus d'orange

Préparation

Dans le bol, mettre les morceaux de poulet et carotte et mixer **6secondes vit3,5.**

Ajouter 3 gobelets d’eau, verser le riz dans le panier cuisson et le placer dans le bol puis programmer **20mn 100°vit3.**

Egoutter, verser tous les ingrédients dans le bol et mélange avec le beurre et le jus d'orange **6secondes. vit1.**



13.4.22 Tomate farcie ‘’Pitchoune’’

Ingrédients

20mn réalisation - 20mn cuisson

1 belle tomate
1 jaune d'œuf
½ échalote
huile d'olive
25 g mie de pain trempée dans un peu de lait
petite pincée de sel
2 ou 3 olives noires dénoyautées

Préparation

Laver, essuyer, découper le chapeau et évider la tomate avec une petite cuillère. Saler son intérieur avec petite pincée de sel et la retourner sur assiette.

Dans le bol, mélanger, **10sec vit6**, jaune d'œuf, mie de pain, échalote et olives. Remplir la tomate de la farce.

Verser 3 gobelets d’eau dans le bol, ajouter le panier cuisson avec la tomate dedans et cuire **20mn 100°vit3** .

Accompagner cette tomate farcie d'un peu de riz blanc ou de pâtes.





13.4.23 Veau en jardinière

Ingrédients

20mn réalisation - 15mn cuisson

30 g escalope veau
1 carotte
1 petite pomme de terre
¼ oignon
½ tasse de petits pois
½ fond d'artichaut
½ bulbe fenouil
1 noisette de beurre
1 pincée de sel

Préparation

Eplucher et laver les légumes, introduire dans le bol, mixer **4secondes. vit.3** et verser les légumes dans le panier.

Verser **3 gobelets** d'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **20mn à 100° vit3.**

A 15mn de cuisson, ajouter les morceaux de viande dans le panier.

A arrêt minuterie, jeter l'eau, bien égoutter les légumes, les mettre dans l'assiette de bébé.

Verser la viande dans le bol, replacer le panier cuisson et mixer **5secondes vit3.** et verser sur les légumes avec la noisette de beurre.



13.4.24 Bar au fenouil

Ingrédients

10mn réalisation - 20mn cuisson

25 g filets de bar
150 g fenouil
filet jus citron
noisette beurre

Préparation

Eplucher et laver le fenouil, l'introduire dans le bol, mixer **6secondes. vit.3,5** et verser dans le panier.

Verser l'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **15mn à 100°vit3.**

A **10mn cuisson**, ajouter les morceaux de bar par l'orifice du couvercle.

A arrêt minuterie, jeter l'eau, mettre tous les ingrédients dans bol, remettre panier et mixer **20secondes. vit.8** puis **quelques secondes. turbo.**



13.4.25 Brandade d'épinards

Ingrédients

30mn réalisation - 20mn cuisson

80 g pomme de terre
100 g épinards surgelés
½ gobelet lait
20 g escalope saumon
noisette beurre

Préparation

Eplucher et laver la pomme de terre, introduire dans le bol, mixer **6secondes. vit.3,5** et verser les légumes dans le panier.

Verser 3 gobelets d'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **15mn à 100° vit3.**

A 15mn de cuisson, ajouter les morceaux de poisson dans le panier.

A arrêt minuterie, jeter l'eau, vider contenu panier dans bol, ajouter beurre et lait. Remettre panier et mixer **20secondes. vit.8** puis **quelques secondes turbo.**





13.4.26 Crème de haddock



Ingrédients

20mn réalisation - 20mn cuisson

1 gosse pomme de terre
80 g filet haddock fumé
½ oignon
2 gobelets lait ½ écrémé
petite feuille laurier
2 cc crème fraîche

Préparation

Dessaler, 1h30, le poisson dans l'eau fraîche en changeant l'eau toutes les 15mn.

Dans le bol, chauffer le lait **4mn 100°vit1** et pocher le poisson **5mn 100°vit1** et réserver.

Pendant ce temps, éplucher et laver les légumes, couper en petits morceaux, mélanger et verser dans le panier.

Dés la fin de cuisson, mettre lait et laurier dans le bol, y déposer le panier et régler **15mn à 100°vit.3.**

A arrêt minuterie, extraire laurier, vider contenu panier dans bol, ajouter crème et poisson. Remettre panier et mixer **10secondes. vit.8** puis **quelques secondes turbo.**



13.4.27 Croquettes de poisson au chou-fleur

Ingrédients

15mn réalisation - 4mn cuisson

2 petits pots de Mousseline aux choux-fleurs
80 g cabillaud
1 tranche de pain de mie
1 cc d'huile
2 feuilles d'estragon
jus de citron
sel
lait ½ écrémé

Préparation

Rincer puis mixer, **10secondes vit6**, poisson, de mie trempé dans du lait et pressé, estragon ciselé, sel, jus de citron.

Au sortir du bol, former des rouleaux et les abaisser de la paume de la main pour former des galets.

Dans une poêle antiadhésive, dorer les croquettes 2mn sur chaque face et servir avec la mousseline de chou-fleur réchauffée.



13.4.28 Filets de merlan à la béchamel verte

Ingrédients

20mn réalisation – 6mn cuisson – 1 biberon

40 à 50 g filets de merlan
1 cc rase de farine
100 g de lait
1 petite pincée de poudre muscade
1 noisette de beurre
1 poignée de feuilles d'épinard ou de cresson

Préparation

Dans le bol, mettre tous les ingrédients, régler **6mn à 90°vit.4.**

Mixer **quelques secondes, vitesse turbo**.



13.4.29 M. merlan et sa béchamel verte



Ingrédients

20mn réalisation - 8mn cuisson

40 à 50 g filets merlan
1 cs rase farine
1 gobelet lait
pincée noix muscade
poignée épinards ou cresson
noisette beurre

Préparation

Préparer une béchamel TM21.

Laver soigneusement les feuilles d'épinard en fines lanières, placer dans le panier cuisson pour cuire en même temps que la béchamel.

Dés fin de cuisson, ajouter épinards à béchamel, placer le panier cuisson dans le bol et mixer **10secondes vit8.**

Cuire le poisson 5mn dans poêle antiadhésive, sans graisse, et émietter.

Verser la sauce dans l'assiette de bébé, le poisson parsemé par-dessus (comme des nuages) avec un peu de riz ou rondelles cannelées de carottes cuites vapeur.

13.4.30 Purée d'avocat aux crevettes

Ingrédients

20mn réalisation - 15mn cuisson

1 petite pomme de terre
60 ml lait ½ écrémé
60 g avocat bien mûr
3 ou 4 crevettes roses
1 cc parmesan

Préparation

Eplucher et laver la pomme de terre, l'introduire dans le bol, mixer **6secondes. vit.3,5** et verser dans le panier.

Pendant ce temps décortiquer les crevettes et réserver.

Verser 3 gobelets d'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **15mn à 100° vit.3.**

A arrêt minuterie, jeter l'eau, vider contenu panier dans bol, ajouter lait, avocat et crevettes.

Remettre le panier dans le bol et mixer **10secondes. vit.8** puis **quelques secondes turbo,** saupoudrez de parmesan et servir.



13.4.31 Purée de merlan au chou-fleur

Ingrédients

15mn réalisation - 15mn cuisson – 1 repas

40 g filet merlan ou truite
100 g chou-fleur cuit
50 g pomme de terre
2 ½ gobelets d'eau
1 gobelet lait
1 mesure lait poudre ½ écrémé
noisette beurre doux

Préparation

Eplucher et laver la pomme de terre et couper en rondelles fines pour mettre dans panier cuisson.

Verser l'eau et le panier dans le bol, régler **15mn 100° vit4** .

Après **5mn** de cuisson ajouter le poisson par orifice du couvercle.

A l'arrêt de minuterie, jeter l'eau et mettre tous les ingrédients dans le bol, remettre le panier et mixer **30secondes vit8 puis quelques secondes turbo.**



13.4.32 Purée rose à la limande

Ingrédients

15mn réalisation - 16mn cuisson – 1 repas

30 g filet limande
130 g carotte
50 à 60 g pomme de terre
2 ½ gobelets eau
1 noisette beurre
1 filet jus citron
1 brin persil frais

Préparation

Laver, éplucher et laver soigneusement les légumes, les introduire, en petits morceaux, dans le bol et mixer **6secondes vit3,5** puis, verser dans panier cuisson.

Verser l'eau et le panier dans le bol, régler **10mn 100°vit4** .

Ajouter le poisson par l'orifice du couvercle et régler **6mn 100°vit4.**

A l'arrêt de la minuterie, verser tous les ingrédients dans le bol, remettre le panier vide et mixer **20secondes vit8 puis quelques secondes turbo.**





13.4.33 Notes



13.5 9 mois

13.5.1 Crème de carottes

Ingrédients

15mn réalisation - 15mn cuisson – 1 repas

80 g carotte
1 ½ gobelet lait
1 cs maïzena

Préparation

Eplucher, laver et couper la carotte en morceaux, mixer **6secondes vit3,5.**

Introduire le reste des ingrédients dans le bol, ajouter le panier cuisson et régler **15mn 95° vit.4**, puis **quelques secondes turbo.**

Crème carottes-cerfeuil : ajouter 1 branche cerfeuil détaillée à la fin et mixer **quelques secondes vit.5**.



13.5.2 Crème de citrouille au gorgonzola

Ingrédients

10mn réalisation - 20mn cuisson

2 branches persil
40 cl lait ½ écrémé
1 pincée sel
noix muscade
20 g gorgonzola
100 g potiron

Préparation

Eplucher le potiron, couper en dés et laver le persil.

Mettre dans le bol avec le lait, le sel et un soupçon de noix de muscade et régler **20mn à 100°vit.3.**

Ajouter le fromage en morceaux et mixer **10sec. vit3**.

*** Remplacer le gorgonzola par du fromage blanc à 40 % MG.



13.5.3 Potage alphabet

Ingrédients

15mn réalisation - 20mn cuisson

1 carotte
1 pomme de terre
1 blanc de poireau
2 gobelets lait ½ écrémé
20 g pâtes alphabet
1 petite pincée de sel
1 noisette de beurre

Préparation

Eplucher et laver les légumes. Les introduire dans le bol, mixer **6secondes. vit.3,5** et verser les légumes dans le panier.

Verser 3 gobelets d'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **15mn à 100°vit.3.**

A arrêt minuterie, vider contenu panier dans bol, ajouter lait, beurre et sel. Remettre le panier et mixer **20secondes. vit.8** puis **quelques secondes turbo.**

Ajouter les pâtes dans le bol et programmer **5mn à 100°vit1.**



13.5.4 Potage chinois

Ingrédients

10mn réalisation - 10mn cuisson

30 g nouilles fines chinoises ou vermicelle
50 g viande hachée
3 gobelets d'eau
½ tablette bouillon bœuf concentré
quelques gouttes jus de citron
1 cs rase carotte râpée

Préparation

Dans le bol, verser l'eau, la tablette de bouillon et la viande hachée et programmer **10mn 10° vit1.**

A 5mn de cuisson ajouter les nouilles ou vermicelle.

A fin de cuisson, ajouter quelques gouttes de jus de citron.

Même possibilité avec poulet et 3 pluches de cerfeuil.



13.5.5 Potage aux lentilles

Ingrédients

20mn réalisation - 20mn cuisson

50 g lentilles
1 branche persil
20 g carotte
brindille de thym
1 cs crème fraîche
pincée de sel

Préparation

Trier et laver les lentilles

Eplucher et laver la carotte. L'introduire dans le bol, mixer **6secondes. vit.3,5** et verser dans le bol avec 5 gobelets d'eau sel et thym.

Déposer le panier dans le bol et régler **20mn à 100° vit.3.**

A arrêt minuterie, extraire le thym et vider contenu panier dans bol, ajouter la crème. Remettre panier et mixer **20secondes. vit.8** puis **quelques secondes turbo.**





13.5.6 Potage lacté aux légumes

Ingrédients

5mn réalisation - 20mn cuisson – 1 repas

125 ml lait infantile
50 g haricots verts
50 g carotte
2 cs pâtes alphabet cuites à l'eau

Préparation

Eplucher les légumes et laver sous l'eau courante.

Les couper en petits morceaux et les verser dans le bol avec le lait, régler **20mn 100° vit3** .

Mixer **10secondes. vit.4** et servir mélangé avec les pâtes cuites.



13.5.7 Potage de maïs au fromage

Ingrédients

10mn réalisation – 11mn cuisson

2 gobelets d'eau
2 cs semoule de maïs
sel
huile d'olive
1 gobelet de lait
1 Kiri ou Vache qui rit

Préparation

Dans le bol, verser eau, huile d'olive et régler **6mn 100° vit1.**

Ajouter reste des ingrédients et programmer **5mn 85° vit3** .

Verser immédiatement dans le bol de bébé et laisser tiédir. Retirer la pellicule supérieure avant de donner à bébé.



13.5.8 Potage de petits pois

Ingrédients

10mn réalisation - 10mn cuisson – 4 personnes

3 grandes feuilles de laitue
450 g de petits pois surgelés
1 à 2 brins de menthe fraîche
1 petit oignon haché fin
1 litre de bouillon de volaille
30 g de beurre

Préparation

Verser dans le bol, le bouillon de volaille et dans le panier cuisson petits pois, laitue, oignon, menthe et placer le panier cuisson dans le bol. Régler **10mn 100°vit3.**

Ôter le panier cuisson, ajouter le beurre et mixer **1mn turbo**.





13.5.9 Potage de riz aux carottes

Ingrédients

15mn réalisation - 20mn cuisson

100 g carotte
1 gousse d'ail
20 g de riz rond
pincée de sel
3 gobelets d'eau

Préparation

Eplucher et laver la carotte, la couper en rondelles et mixer **6secondes. vit.3,5**. Laver le riz.

Verser tous les ingrédients dans le bol, y déposer le panier et régler **20mn à 100°vit.4.** A arrêt minuterie, ôter l'ail et servir le potage.



13.5.10 Soupe au lait

Ingrédients

15mn réalisation - 3mn cuisson – 1 repas

2 gobelets lait
2 biscottes
1 pointe d'ail
1 branche de persil plat

Préparation

Introduire tous les ingrédients dans le bol, placer le panier cuisson, mixer **20secondes vit6** et régler **3mn 50°vit4.**

*** Tomate : ajouter 1 belle tomate bien mûre pelée et épépinée

*** Artichaut : ajouter 1 fond artichaut cuit

*** Potiron : supprimer biscotte et ajouter 80g potiron cuit

*** Herbes : remplacer ail par quelques feuilles cresson, 1 branche persil, quelques feuilles laitue, 1 branche estragon ou quelques feuilles cerfeuil



13.5.11 Tapioca à la tomate

Ingrédients

20mn réalisation - 30mn cuisson

100 g tomate
180 ml lait
3 cc tapioca
pincée sel

Préparation

Laver la tomate puis la peler et l'évider et couper sa chair en morceaux

Mettre les morceaux de tomate dans le bol, placer le panier cuisson et mixer **5secondes vit8.**

Ajouter le lait et programmer **6mn 100°vit1,** verser sel, tapioca et cuire **5mn 100°vit2.**

*** La tomate peut être remplacée par d'autres légumes : épinards, courgettes, haricots verts, poivron, etc.…).



13.5.12 Salade carotte – pomme

Ingrédients

5mn réalisation

60 g carotte
15 g pomme
petite pincée de sel
10 gouttes jus de citron
1 cc huile tournesol

Préparation

Eplucher et laver carotte et pomme, les couper en morceaux, mettre dans le bol avec reste des ingrédients, placer le panier et mixer **6secondes. vit.3,5.**



13.5.13 Aiguillette de canard à la pêche

Ingrédients

5mn réalisation - 10mn cuisson – 1 repas

20 g aiguillette canard rôti
1 pêche
sel
jus d'½ citron
1 cc miel
5g beurre doux
mini pincée sel

Préparation

Peler et dénoyauter la pêche, la placer dans une casserole d'eau froide avec miel, sel, citron et pocher 5mn à frémissements.

Pendant ce temps, retirer la peau du canard et couper en dés et jeter sur couteaux en marche, mixé **10secondes vit3.5** avec la pêche cuite et le beurre.



13.5.14 Purée de Candice

Ingrédients

15mn réalisation - 15mn cuisson – 4 personnes

1 pomme de terre
1 tomate pelée
1 morceau de potiron
6 feuilles laitue
2 gobelets d'eau
1 cc huile olive ou noisette beurre

Préparation

Eplucher et laver les légumes. Les introduire dans le bol, mixer **6secondes. vit.3,5** et verser les légumes dans le panier.

Verser l'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **15mn à 100° vit.4.**

A arrêt minuterie, jeter l'eau, vider contenu panier dans bol, ajouter huile ou beurre. Remettre panier et mixer **20secondes. vit.8** puis **quelques secondes turbo.**



13.5.15 Purée de nuage

Ingrédients

5mn réalisation - 20mn cuisson

30 g riz blanc rond
1 cs crème fraîche
pincée sel

Préparation

Dans le bol, verser 4 gobelets d'eau, pincée de sel ; verser le riz dans le panier cuisson et placer dans le bol. Programmer **20mn Varoma vit1.**

Vider l'eau du bol éventuellement dans un biberon en cas de diarrhées.

Verser le riz dans le bol avec la crème, replacer le panier par-dessus et mixer **10 secondes vit6.**



13.5.16 Purée de betterave

Ingrédients

10mn réalisation - 10mn cuisson

2 betteraves rouges cuites
3 cs semoule de type Floraline
1 ½ gobelet eau

Préparation

Dans le bol, mettre les betteraves épluchées et en morceaux, placer le panier cuisson et mixer **6secondes vit3,5**.

Ajouter la semoule et cuire **10mn 90°vit2.**



13.5.17 Caviar d'aubergines au petit suisse

Ingrédients

15mn réalisation - 20mn cuisson

1 aubergine
1 pincée sel
jus d'½ citron
2 branches cerfeuil
1 petit suisse ou 2 cs fromage blanc

Préparation

Rincer l'aubergine, la couper en 2 dans son épaisseur, cuire 20mn à la vapeur ou au four et laisser refroidir.

Racler la pulpe à la cuillère, la mettre dans le bol, placer le panier ensaché par-dessus et mixer avec sel, jus citron, petit-suisse **10 secondes vit6**.

Disposer dans l'assiette de bébé, parsemer des pluches de feuilles de cerfeuil lavés et finement ciselées.



13.5.18 Gatin de légumes

Ingrédients

15mn réalisation – 20 + 20mn cuisson – 1 à 2 repas

50 g courgettes
50 g carotte
50 g pommes de terre
50 g poireaux
1 pot yaourt de béchamel
2 cs gruyère râpé

Préparation

Préchauffer le four 210°. Choisir 200g de légumes p our cette recette.

Eplucher, laver, couper les légumes en petits morceaux et mettre dans le panier.

Verser 3 gobelets d'eau dans le bol, placer le panier dans le bol et programmer **20mn 100° vit3.**

Etaler les légumes dans un plat allant au four, recouvrir de béchamel, ajouter le gruyère râpé et enfourner 20mn à 180°.



13.5.19 Mini ratatouille

Ingrédients

20mn réalisation - 20mn cuisson – 1 à 2 repas

½ aubergine
1 tomate
½ fenouil
½ courgette
½ poivron rouge
50 g champignons de Paris
1 cc d'huile d'olive

Préparation

Laver les légumes, les couper en petits morceaux, les placer dans le panier, verser 3 gobelets d'eau dans le bol et régler **20mn 100°vit.3.**

Jeter l'eau, verser les légumes dans le bol avec huile d'olive, pincée sel et replacer le panier. Mixer **10 secondes vit8.**

Servir chaud avec la viande de votre choix (tout se marie très bien avec ces légumes).

*** L'oignon, trop difficile à digérer, est remplacé par le fenouil. De plus, son goût anisé est très apprécié par BB.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

13.5.20 Purée de courgettes

Ingrédients

15mn réalisation - 15mn cuisson

150 g petites courgettes
80 g pommes de terre
1 branche persil
3 gobelets eau
½ à 1 gobelet lait
noisette beurre
20 g gruyère
1 jaune œuf



Préparation

Laver courgettes, couper leur extrémités, éplucher, laver et détailler les pommes de terre, mettre dans panier cuisson.

Verser eau dans le bol avec le panier et régler **15mn 100°vit.4.**

Dés arrêt, jeter eau cuisson, verser tous les ingrédients dans le bol, remettre le panier et régler **2mn 100°vit.4 puis quelques secondes turbo.**

13.5.21 Polenta



Ingrédients

5mn réalisation - 20mn cuisson

1 noix beurre
15 g parmesan râpé
25 g semoule maïs
15 cl eau minérale

Préparation

Faire bouillir l'eau dans une casserole. Verser la semoule et tourner pendant la cuisson (20mn à feux doux).

Incorporer le beurre et le fromage, étaler le tout sur une plaque et laisser refroidir. Découper en tranches.

*** La polenta se marie très bien avec poisson, volaille, mais aussi haricots verts, brocolis ou épinards.

13.5.22 Roulés d'épinards au riz

Ingrédients

15mn réalisation - 15mn cuisson – 1 repas

8 feuilles épinards ou bettes
2 verres de riz cuit
10 cl sauce soja

Préparation

Laver et éplucher délicatement les épinards en ôtant les gosses nervures, les cuire à la vapeur 5mn bien à plat et laisser refroidir.

Assaisonner le riz froid avec la sauce soja ; prendre un peu de riz au creux de vos doigts et le rouler dans une feuille d'épinard.

Réchauffer ces roulés 10mn à la vapeur.

*** Dans le riz, ajouter des légumes, des morceaux d'omelette ou de jambon blanc, à chaque fois émincés finement.



13.5.23 Agneau aux légumes

Ingrédients

20mn réalisation - 20mn cuisson

120 g agneau désossé
120 g pommes de terre
120 g carotte
60 g poireaux
120 g céleri-rave
½ gobelet d'eau
1 pincée de romarin séché

Préparation

Eplucher et laver les légumes. Les introduire dans le bol, mixer **6secondes. vit.3,5** et verser les légumes dans le bol.

Ajouter 2 gobelets d'eau et le romarin et régler **20mn à 100° vit.4.**

A 10mn de cuisson ajouter le panier dans lequel vous avez mis les morceaux de viande.

A arrêt minuterie, vider contenu panier dans bol au-dessus de l'évier. Remettre panier et mixer **10secondes vit.8** puis **quelques secondes turbo.**



13.5.24 Agneau aux lentilles

Ingrédients

20mn réalisation - 20mn cuisson

120 g agneau
120 g céleri-rave
1 branche céleri
3 ½ gobelets eau
2 cs lentilles roses ou vertes du Puy
1 cs coulis ou sauce tomates

Préparation

Trier et laver les lentilles.

Enlever le gras de l'agneau et découper la viande en petits morceaux.

Eplucher et laver les légumes. Les introduire dans le bol, mixer **6secondes. vit.3,5**, ajouter eau et lentilles.

Poser le panier cuisson contenant la viande et régler **20mn à 100° vit.1.**

A arrêt minuterie, égoutter, verser tous les ingrédients dans le bol et mixer **20secondes. vit.8** puis **quelques secondes turbo.**





13.5.25 Dinde aux carottes

Ingrédients

10mn réalisation - 15mn cuisson – 1 repas

40 g escalope dinde
100 g carotte
60 g pommes de terre
2 ½ gobelets laits
1 noisette beurre
2 feuilles estragon

Préparation

Eplucher, laver et couper en morceaux les légumes, les introduire dans le bol et mixer **6secondes vit3** puis verser dans le panier cuisson.

Verser le lait dans le bol, placer le panier, régler **15mn 100°vit4.**

A 5mn, ajouter morceaux de dinde par orifice du couvercle.

A arrêt de minuterie, vider panier dans bol, ajouter beurre et estragon.

Remettre panier et mixer **30secondes vit8 puis quelques secondes turbo.**



13.5.26 Dinde aux marrons

Ingrédients

10mn réalisation - 5mn cuisson – 4 personnes

40 g escalope dinde
80 g marron au naturel
noisette beurre
80 g fromage blanc 40%MG
1 petite pincée de sel

Préparation

Découper la viande en plusieurs morceaux et la cuire la viande sans graisse et dans poêle antiadhésive.

Mettre tous les ingrédients dans le bol, placer le bol cuisson et mixer **10secondes vit8.**





13.6 Foie poché à l'artichaut

Ingrédients

30mn réalisation – 1,5mn cuisson

40 g foie génisse ou veau
1 artichaut
½ gobelet lait

Préparation

Cuire l'artichaut à la vapeur et laisser refroidir environ 30mn.

Pocher les foies 10mn dans eau bouillante.

Effeuiller et gâter feuilles artichaut ; mettre tous ingrédients dans le bol puis régler **1 ½ mn vit.2 à 90°**.

Placer le panier et mixer **20secondes. vit.8**.



13.6.1 Fondue aux 2 pommes et agneau

Ingrédients

10mn réalisation - 35mn cuisson

80 g pommes de terre
60 ml lait infantile
80 g pommes
10 g gigot d'agneau

Préparation

Préchauffer le four th 210°.

Eplucher la pomme et la pomme de terre et laver sous l'eau courante. Pelez-la sous l'eau courante. Couper en morceaux de même taille afin d'obtenir une cuisson homogène.

Placer les morceaux au centre d'une feuille de papier aluminium avec le morceau d'agneau.

Fermez la papillote et enfourner 35mn.

Verser le lait dans le bol et le chauffer **3mn 90°vit2.**

Au terme de la cuisson, placer le contenu de la papillote dans le bol de avec le lait infantile chauffé, par-dessus, le panier ensaché et mixer **20secondes vit4**.



13.6.2 Mouton à l'artichaut

Ingrédients

10mn réalisation - 6mn cuisson – 1 repas

40 g viande maigre mouton
½ gobelet eau
½ gobelet lait
2 fonds artichaut cuit
1 noisette beurre

Préparation

Faire tourner le thermomix **vit8**, jeter les morceaux de viande, stopper à **3secondes.** Ajouter l'eau, le panier et régler **6mn 100°vit4.**

Dés arrêt minuterie, introduire lait, morceaux d'artichauts, beurre et mixer **20secondes vit8.**



13.6.3 Parmentier de canard

Ingrédients

20mn réalisation - 20mn cuisson

30 g maigre de mage cuit
1 petit navet
1 pomme de terre
1 noisette de beurre
1 pincée sel

Préparation

Eplucher et laver les légumes. Les introduire dans le bol, mixer **6secondes. vit.3, 5** et verser les légumes dans le panier.

Verser l'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **20mn à 100° vit.4.**

A arrêt minuterie, jeter l'eau, vider contenu panier dans bol, ajouter viande, beurre et sel.

Remettre panier et mixer **20secondes. vit.8** puis **quelques secondes turbo.**





13.6.4 Poulet aux navets

Ingrédients

15mn réalisation - 20mn cuisson – 4 personnes

350 g navets
30 cl lait infantile
120 g blanc poulet

Préparation

Peler les navets, passer à l'eau et couper en dés.

Découper blanc de poulet et couper en petits morceaux.

Dans le bol, verser le tout et régler **20mn 100°vit.3.**
Mixer 20secondes turbo.

*** Pour bébé affamé : prélever 20 à 30 g blanc sur poulet rôti et mixer avec 2 cs macédoine de légumes extra en boîte (bien rincée au préalable) et 2 cs de lait maternisé.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

13.6.5 Purée d'endives au jambon

Ingrédients

15mn réalisation - 20mn cuisson – 1 repas

100 g endives
80 g pommes de terre
50 ml lait infantile
10 g jambon blanc
3 gobelets d'eau

Préparation

Eplucher endive, pomme de terre, laver sous l'eau courante et couper en petits morceaux.

Dans le bol, verser l'eau et les légumes, programmer **20mn 100°vit2** .

Egoutter et remettre dans le bol avec morceaux de jambon et lait.

Placer le panier ensaché et mixer **20secondes vit8.**

*** Ajouter une petite noisette de beurre au moment de servir



13.6.6 Purée Parmentier

Ingrédients

10mn réalisation - 10mn cuisson

120 g bœuf haché
2 tomates
¼ oignon
230 g pommes de terre
60 g champignons de Paris
2 ½ gobelets d'eau
1 cc huile olive
1 cs coulis ou sauce tomate
1 pincée herbes de Provence séchées

Préparation

Peler, épépiner et couper en morceaux les tomates puis mettre dans le bol avec morceaux d'oignon, de pommes de terre et champignons.

Dans le bol, mettre tous les ingrédients et régler **10mn 100° vit1.**

Mixer **6secondes vit8.**



13.6.7 Purée pomme de terre-cervelle

Ingrédients

30mn réalisation – 1,5mn cuisson

½ cervelle mouton extra-fraîche
jus ½ citron
1 gobelet lait
1 pomme de terre cuite
1 branche persil
pointe sel

Préparation

Nettoyer cervelle sou l'eau et laisser tremper 30mn dans eau fraîche.

La pocher, 12 à 15mn, à eau bouillante + jus ½ citron.

Mettre tous ingrédients dans le bol et régler **1 ½ mn à 90° vit.2.**

Mixer **20secondes vit.8**.



13.6.8 Purée de porc à la pomme

Ingrédients

20mn réalisation - 20mn cuisson

180 g porc maigre désossé
180 g pommes de terre
¼ oignon
180 g céleri-rave ou navets
¼ pomme
3 gobelets eau
1 pincée de sauge séchée

Préparation

Découper le porc en petits dés et enlever le gras.

Eplucher et laver les légumes. Les introduire dans le bol, mixer **6secondes. vit.3,5** et verser les légumes dans le panier.

Verser sauge, légumes et eau dans le bol, y déposer le panier contenant viande, pomme et régler **20mn à 100°vit.4.**

A arrêt minuterie, jeter l'eau, verser tous les ingrédients dans bol, remettre panier et mixer **20secondes vit.8** puis **quelques secondes turbo.**



13.6.9 P'tit cochon aux haricots verts

Ingrédients

20mn réalisation - 20mn cuisson

120 g porc maigre désossé
120 g pomme de terre
120 g carotte
90 g haricots verts
1 pincée sauge séchée
3 ½ gobelets d'eau

Préparation

Découper le porc en petits dés et enlever le gras.

Eplucher et laver les légumes. Les introduire dans le bol, mixer **6secondes. vit.3,5** et verser les légumes dans le panier.

Verser sauge, légumes et eau dans le bol, y déposer le panier contenant la viande et régler **20mn à 100°vit.4.**

A arrêt minuterie, jeter l'eau, verser tous les ingrédients dans bol, remettre panier et mixer **20secondes vit.8** puis **quelques secondes turbo.**



13.6.10 Veau et jardinière de légumes

Ingrédients

15mn réalisation - 30mn cuisson – 3 personnes

500 g rôti veau
60 g haricots verts
60 g petits pois
2 carottes
1 pomme de terre
1 oignon

Préparation

Préchauffer le four th. 200°.

Déposer le rôti de veau sur un plat à four antiadhésif légèrement beurré et enfourner 30mn à 200°C.

Pendant ce temps, laver, éplucher et découper en gros dés les légumes. Les cuire 10mn à la vapeur. Servir avec noisette de beurre.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

13.6.11 Purée de riz et poisson

Ingrédients

10mn réalisation - 20mn cuisson

90 g cabillaud
60 g riz long gain
2 cs petit pois
3 ½ gobelets lait ½ écrémé
2 jaunes d'œufs durs



Préparation

Verser le lait dans le bol et chauffer **5mn 100° vit1.**

Ajouter tous les ingrédients sauf jaunes d'œufs et régler **15mn 90° vit2.**

13.6.12 St Jacques à la crème d'endives

Ingrédients

15mn réalisation - 20mn cuisson – 1 repas

1 noix St Jacques
1 endive
quelques gouttes jus citron
4 cs fromage blanc battu
3 gobelets d'eau

Préparation

Bien laver la coquille St-Jacques et sous l'eau courante. Pour faciliter son ouverture, passer 3mn à la vapeur.

Retirer la chair de la coquille, ébarber pour ne conserver que la noix et corail.

Eplucher l'endive, ôter la partie amère, laver et couper en 4 dans la longueur. Dans le bol, verser l'eau, les morceaux d'endives et régler **20mn 100°vit3. 5mn avant la fin de cuisson**, ajouter la St Jacques dans le panier. Egoutter l'endive et réserver.

Dans le bol, mettre endive égouttée et 2CS de fromage blanc, placer le panier, mixer **20secondes vit8** et verser dans l'assiette.

Remettre la St-Jacques dans le bol, avec 2CS fromage blanc et jus citron et mixer **20secondes vit8**.

Verser la purée de St Jacques en dôme, au centre de la purée d'endive.



13.6.13 Truite à l’estragon

Ingrédients

5mn réalisation - 8mn cuisson

35 g filet truite
3 à 4 feuilles estragon
1 cc jus citron
1 noisette de beurre

Préparation

Laver les feuilles d'estragon puis les ciseler.

Dans une papillote, mettre le filet de truite et l'estragon.

Bien fermer la papillote.

Cuire 10 mn à four chaud (thermostat 8).

Au moment de servir, ajouter une noisette de beurre et le jus de citron.



13.6.14 Boudoirs de semoule au coulis de poire

Ingrédients

15mn réalisation – 16 + 15mn cuisson – 4 personnes

20 g semoule maïs
5 g beurre doux
200 ml lait ½ écrémé
1 poire

Préparation

Préchauffer le four th 180°.

Dans le bol, verser 125ml de lait, régler **6mn 100°vit1** et ajouter la semoule. Programmer **10mn 90°vit2** , incorporer le beurre **30secondes avant fin de cuisson.**

Etaler la semoule dans un plat avec le dos d'une cuillère, sur une épaisseur de 5mm environ et enfourner 15mn.

Démouler la semoule et la couper en tranches.

Eplucher la demie poire et la mixer **20secondes vit3** avec le restant de lait.



13.6.15 Flan au coulis de framboises

Ingrédients

15mn réalisation – 4 + 30mn cuisson – 2 personnes

200 ml lait infantile
2 œufs
2 cc sucre
150 g framboises

Préparation

Préchauffer le four th.180°.

Placer les framboises dans le bol, positionner le panier ensaché, mixer **1mn vit9, puis 3mn 60°vit4** et réserver.

Dans le bol, verser lait, sucre et régler **3mn 40°vit4** .

Placer le fouet, ajouter les œufs et battre **8secondes vit2,5.**

Répartir la préparation dans deux ramequins préalablement beurrés et enfourner 30mn au bain-marie puis laissez refroidir.

Servir frais, le flan nappé du coulis de framboises.

*** On peut aussi avec des framboises surgelées.



13.6.16 Fromage blanc aux fraises

Ingrédients

5mn réalisation – 1 repas

50 g fraises bien mûres
1 cs sucre
½ gobelet lait
1 gobelet fromage blanc

Préparation

Introduire tous les ingrédients dans le bol, ajouter panier et mixer **15secondes vit10.**

Yaourt peut remplacer fromage blanc ainsi qu'ananas pour fraises.



13.6.17 Goûter à la banane

Ingrédients

1mn réalisation

2 petits beurres
2 cs yaourt
½ banane bien mûre
1 cc sucre

Préparation

Mixer les biscuits en morceaux **20secondes vit8**.

Ajouter reste des ingrédients et mixer **20secondes vit8**.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

13.6.18 Lait à la banane

Ingrédients

5mn réalisation - 3mn cuisson

1 banane moyenne bien mûre en rondelles
1 ½ gobelet lait
1 pointe vanille

Préparation

Introduire tous les ingrédients dans le bol, placer le panier et régler **3mn 60°vit4.**

S'il reste encore des morceaux, mixer **quelques secondes turbo.**

*** Remplacer banane par 4 à 5 belles fraises ou 2 cs framboise.



13.6.19 Lait caramel

Ingrédients

5mn réalisation

1 ½ gobelet lait
1 cs caramel liquide

Préparation



Verser lait et caramel dans le bol, placer le panier et mixer **20secondes vit5.** Si lait chaud, régler **3mn 50°vit4.**

13.6.20 Lait rose

Ingrédients

5mn réalisation - 3mn cuisson

1 ½ gobelet lait
1 cs gelée framboise

Préparation

Verser lait et gelée dans le bol, ajouter le panier et mixer **20 à 30 secondes vit9.** Si lait chaud, régler **3mn 50°vit4.**

Gelée framboises peut être remplacée par gelée ou confiture autre fruit.



13.6.21 Mousse à la poire

Ingrédients

5mn réalisation - 1 repas

1 poire
1 banane
1 jus citron

Préparation

Peler, couper en petits morceaux une poire et la ½ banane.

Après avoir mis tous ingrédients dans le bol, placer le panier ensaché et mixer **20se vit8** avec jus de citron.

*** A partir d'un an découper 1banane entière en rondelles et déposer délicatement les rondelles sur la mousse pour réussir une jolie décoration toute simple.



13.6.22 Melon surprise

Ingrédients

10mn réalisation - 1 repas

2 framboises
4 fraises
½ petit melon
jus de citron
2 tomates cerise

Préparation

Couper un melon en deux et en vider une moitié. Conserver une partie de la chair et y découper des petits dés.

Remplir l'intérieur du demi-melon évidé avec les tomates cerise, les fraises, les framboises et les dés de melon.



13.6.23 Petit-suisse à la pêche

Ingrédients

5mn réalisation – 1 repas

1 pêche blanche
2 petits suisses
1CC sucre
quelques gouttes jus citron

Préparation

Eplucher, dénoyauter et détailler en 4 la pêche.

Dans le bol, mettre tous les ingrédients, ajouter le panier et mixer **15sec vit3,5 puis 30sec vit8.**

Remplacer la pêche par un gros abricot ou quelques fraises.



13.6.24 Purée de mangue au yaourt

Ingrédients

5mn réalisation – 1 repas

150 à 170 g chair mangue mûre ou autre fruit (selon saison)
1 yaourt

Préparation

Introduire les morceaux de mangue dans le bol avec le yaourt, ajouter le panier cuisson et mixer **15secondes vit3,5 puis 30secondes vit8.**



13.6.25 Yaourt aux fruits

Ingrédients

Ananas: 1 yaourt + 1 tranche ananas frais + 1 cc sucre
Banane: 50 g banane bien mûre + ½ yaourt + 1 à 2 cc sucre
Citron: 1 yaourt + ½ citron non traité + 2 cc sucre
Pomme-groseilles : ½ yaourt + 2 cs compote pommes +
2 cc gelée groseilles
Fruits rouges: 50 g fruits rouges + 1 cc sucre + 1 yaourt
Pomme-orange-banane: ½ pomme + ½ banane bien mûre +
1 cs jus d'orange
2 cc rases sucre
½ yaourt

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer **15secondes vit 3,5 puis 30secondes vit 8.**

******* Remplacer yaourt par fromage blanc et ou 2CC sucre par 1CC miel.



13.6.26 Yaourt à l'abricot

Ingrédients

5mn réalisation - 3mn cuisson – 1repas

1 bel abricot
1 cc sucre
1 cs eau
1 yaourt

Préparation

Dans le bol, mettre abricot, lavé, en morceaux, sucre et eau ; positionner le panier et régler **3mn 90°vit4.**

A arrêt minuterie, mixer **20secondes vit9** et laisser refroidir.

Ajouter le yaourt et mixer **10secondes vit5.**





13.6.27 Yaourt crispy

Ingrédients

5mn réalisation – 1 repas

3 cs céréales rice crispy
1 yaourt nature
2 cc confiture maison ou compote maison

Préparation

Introduire tous les ingrédients dans le bol, ajouter le panier cuisson et mixer **10 secondes vit5 puis 10 secondes vit9.**

Supprimer la confiture et remplacer par rice crispy au chocolat.





13.6.28 Notes



13.7 13 mois



13.7.1 Poulet au caviar d'aubergine

Ingrédients

20mn réalisation – 1h30 cuisson – 4 personnes

1 poulet
3 aubergines
1 cs huile tournesol
1 pomme de terre
1 cs lait ½ écrémé
3 cs huile d'olive
1 gousse ail finement hachée
1 petit-suisse
herbes de Provence
sel
poivre

Préparation

Dans un bol, mélanger petit-suisse, herbes de Provence, 1 cs huile d'olive, sel, poivre et fourrer le poulet avec ce mélange. L'enfourner sans graisse extérieure et cuire 1h à th 220°

Laver les aubergines, couper en deux dans l'épaisseur, badigeonner d'huile d'olive la surface interne à poser dans le plat et enfourner 30mn à 180°(l'idéal, est de la cuire avant le poulet, peut égaler à durée préchauffage du four).

Peler et laver la pomme de terre, couper en cubes et cuire 15mn à la vapeur. Quand aubergines refroidies, prélever leur chair avec cc.

BB : écraser pomme de terre cuite + 2 cs lait + 1 cs purée aubergine et tous petits morceaux de blanc de poulet.
Autres : Dans le bol, mettre tous les ingrédients du caviar, placer le panier cuisson ensaché et mixer **10 secondes vit6.**

13.7.2 Cervelle d'agneau, pâtes et poireau

Ingrédients

3 cervelles agneau
200 g spaghetti
4 blancs poireaux
1 cs crème fraîche
1 noix de beurre
sel
poivre

Préparation

Tremper les cervelles 30mn dans de l'eau fraîche légèrement vinaigrée.

Enlever la membrane qui les entoure et cuire 15mn dans de l'eau légèrement salée.

Eplucher et émincer les poireaux, les mettre dans le panier cuisson, verser 1litre d'eau dans le bol, placer le panier cuisson dans le bol et cuire **8mn 100°vit4.**

Verser les pâtes dans le bol, remettre le panier dans le bol et cuire **12mn 100° vit.1**.

Egoutter les pâtes après cuisson, remettre dans le bol, ajouter un peu de beurre et de sel et régler **2mn 80°vit.1** .

BB : mixer ½ cervelle, un peu de poireaux, un peu de crème fraîche et servir le mélange avec les spaghettis coupés.
Autres : réduire les poireaux en purée, ajouter la crème fraîche et servir avec les pâtes et la cervelle.





13.7.3 Veau au maïs et carotte

Ingrédients

20mn réalisation – 50mn cuisson – 4 personnes

500 g rôti veau
500 g carotte
200 g maïs au naturel
30 g raisins secs
beurre
lait
sel
poivre

Préparation

Faire gonfler les raisins secs 30mn dans un bol d'eau tiède.

Cuire le rôti de veau 30mn au four th.7.

Eplucher et laver les carottes, les découper en rondelles (en biseau) et verser les légumes dans le panier cuisson.

Verser 4 gobelets d'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **20mn à 100° vit.3** , égoutter et réserver.

BB : Mixer un peu de carottes, maïs, noisette de beurre, 2CS lait ½ écrémé, un peu de veau cuit et mixer **20 secondes. vit.8.**

Autres : Disposer les rondelles de carottes et de maïs dans un plat, ajouter les raisins et le beurre et servir avec le rôti de veau.

13.7.4 Rôti de bœuf et pomme de terre en robe

Ingrédients

10mn réalisation – 35mn cuisson – 3 à 4 personnes

500 g rôti de bœuf
4 pommes de terre
4 cs fromage blanc
2 cs fines herbes hachées
sel
poivre

Préparation

Cuire le rôti de bœuf 15mn au four th.8, et attendre quelques mn au sortir du four avant de le découper : la viande n'en est que plus tendre.

Laver les pommes de terre sans les peler, les couper en 2, puis les cuire, 20mn, à la vapeur.

Extraire un peu de pulpe sans abîmer la peau.

Mixer **secondes. vit.** fromage blanc, pulpe prélevée et les fines herbes.

Assaisonner et garnir les demi-pommes de terre. Servir avec le rôti.

BB : Hacher un peu de rôti de bœuf et servir avec la ½ pomme de terre farcie en l'écrasant à la fourchette.



13.7.5 Soles à l'avocat

Ingrédients

15mn réalisation – 10mn cuisson – 4 personnes

4 filets sole
2 avocats mûrs
100 g fromage blanc battu 20%MG
jus citron
thym
1 cc aneth
1 cs huile d'olive
sel
poivre

Préparation

Dans le bol verser 3 gobelets d'eau + thym. Placer les filets de sole enroulés dans le panier cuisson et cuire **10mn 100° vit3** , jeter l'eau de cuisson et réserver.

Verser le reste des ingrédients dans le bol, replacer le panier cuisson vide et mixer **20 secondes. vit.8.**

BB : Mixer un peu de sole et la servir avec la mousse d'avocat.
Autres : Verser un filet d'huile d'olive sur les soles et servir avec la mousse d'avocat assaisonnée de sel et poivre.



13.7.6 Carotte et navet glacés

Ingrédients

15mn réalisation – 15mn cuisson

100 g carotte
80g navets jaunes
noisette de beurre
pincée sucre
pincée sel
persil plat ciselé

Préparation

Eplucher et laver les légumes, introduire dans le bol, mixer **6secondes. vit.3,5** et verser les légumes dans le panier.

Verser 3 gobelets d'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **15mn à 100° vit.3.**

A arrêt minuterie, jeter l'eau, vider contenu panier dans bol, ajouter reste des ingrédients. Remettre panier et mixer **20secondes. vit.8.**



13.7.7 Gratin de bettes

Ingrédients

15mn réalisation – 30mn cuisson

150 g bettes
½ gobelet lait ½ écrémé
½ œuf
pincée de sel
10 g gruyère râpé
8 gouttes de jus de citron

Préparation

Préchauffer le four th.200°.

Laver les côtes de bettes, éplucher en éliminant les parties dures, couper en petits morceaux puis verser dans panier cuisson.

Verser 3 gobelets d'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **15mn à 100° vit.3** , égoutter et mettre dans petit plat à four.

Battre l'œuf en omelette avec le lait et verser sur les bettes, saupoudrées de gruyère râpé. Enfourner15mn.





13.7.8 Nouilles carbonara

Ingrédients

5mn réalisation – 20mn cuisson

40 g nouilles
10 g parmesan
25 g jambon
½ gobelet lait
2 cc farine
noix muscade
sel
poivre



Préparation

Verser 3 gobelets d'eau dans le bol avec pincée de sel et régler **6mn 100°vit1** . Ajouter les pâtes et continuer la cuisson **8mn,** égoutter et réserver.

Dans le bol, verser farine, lait, pincée de muscade, poivre et régler **6mn 85°vit3** , ajouter les morceaux de jambon **30secondes avant fin de cuisson**.

Dans un plat à feu, verser les nouilles, napper de la sauce, saupoudrer de parmesan et enfourner quelques instants à four chaud.



13.7.9 Flan au jambon

Ingrédients

15mn réalisation – 31mn cuisson

60 g jambon cuit
3 carottes nouvelles
1 œuf
1 cc maïzena
1 tasse de lait
1 noisette de beurre
1 pincée de sel

Préparation

Préchauffer le four th.200°.

Eplucher et laver les carottes, introduire dans le bol, mixer **6secondes. vit.3,5** et verser dans le panier.

Verser 3 gobelets d'eau dans le bol, y déposer le panier et régler **15mn à 100° vit.3.**

A arrêt minuterie, jeter l'eau, vider contenu panier dans bol avec tous les autres ingrédients et régler **6mn 85° vit4** .

Verser dans un plat à four beurré, couvrir de papier alu et enfourner10mn. Démouler et servir sur une assiette.





13.7.10 Notes



14 Recette d'ailleurs



14.1 Espagne



14.1.1 Les Tapas



14.1.1.1 Ajoarriero



Ingrédients

200 g de morue émiettée et dessalée
1 gobelet ½ d'huile d'olive
½ gobelet de lait
1 pomme de terre bouillie
sel , poivre

Préparation

La veille, mettre à dessaler la morue dans de l'eau. Changer l'eau de nombreuses fois.

Faire cuire une pomme de terre dans de l'eau bouillante

Mettre dans le bol le lait, la pomme de terre cuite, le sel et le poivre. Programmer 6 minutes, vitesse 1, 100°

Ajouter ensuite la morue et la moitié de l'huile et programmer 3 minutes, vitesse 1 sans température.

Sans arrêter l'appareil, ajouter le reste d'huile par l'orifice du couvercle. Mélanger de nouveau quelques secondes, vitesse 1.

Ce mélange peut être étalé sur du pain grillé.





14.1.1.2 Apéritifs au fromage

Ingrédients

1 paquet de chips
1 boîte de petits fromages type St Morêt…
1 gousse d'ail
1 morceau d'oignon
½ gobelet de crème fraîche

Préparation

Mettre dans le bol tous les ingrédients sauf les chips et mixer 15 secondes à la vitesse maximale

Cette crème se place dans un plat creux entourée des chips qui serviront de cuillère

A la place de l'ail et de l'oignon, on peut mettre du poivron rouge.
Cette sauce se conserve 4 à 5 jours au frigo.





14.1.1.3 Apéritifs printaniers

Ingrédients

100 g de poivrons rouges
100 g de poivrons verts
100 g de sucre
100 g d'eau
50 g de vinaigre
1 barquette de fromage à tartiner
4 tranches de pain de mie

Préparation

Dans le bol, verser les poivrons et mixer 4 secondes, vitesse 3 ½

Ajouter le sucre, l'eau, le vinaigre et programmer 25 minutes, température Varoma vitesse 1, sans gobelet.
Racler les bords du bol à la spatule

A l'aide d'un rouleau, aplatir les tranches de pain de mie. Les couvrir de fromage à tartiner puis par-dessus du mélange refroidi.

Le rouler et le maintenir fermé avec du film transparent.
Mettre au frais

Au moment de servir, sortir le film et découper en petites rondelles





14.1.1.4 Avocats au surimi



Ingrédients

2 avocats
2 œufs durs
4 bâtonnets de surimi
1 oignon
4 cuillerées à soupe de mayonnaise
½ citron
1 cuillerée à soupe de ketchup
1 cuillerée à café de Whisky

Préparation

Couper un petit oignon en 4, le mettre dans le bol et mixer 5 secondes, vitesse 6.

Couper les avocats en 2 dans le sens de la longueur. Les vider en faisant attention de ne pas abîmer la peau. Arroser la chair de jus de citron.

Dans le bol, verser la mayonnaise, le ketchup, le Whisky et mixer 6 secondes, vitesse 2.

Ajouter les dés d'avocats, le surimi coupé en morceaux, les œufs coupés en rondelles et programmer 10 secondes, vitesse 1.

Remplir les peaux d'avocats du mélange et mettre au frais.



14.1.1.5 Barquettes fourrées aux asperges

Ingrédients

25 cl d'eau
75g de beurre
125g de farine
4 œufs
sel
asperges vertes
mayonnaise

Préparation

Faire la pâte à choux en versant dans le bol l'eau, le beurre, le sel. Programmer 5 minutes 100° vitesse 1.

Ajouter la farine d'un coup et mixer 15 secondes, vitesse 4.Réserver et laisser reposer 5 minutes

Battre un peu les œufs à la main. Mettre le bol en marche vitesse 4 et verser sur la pâte peu à peu les œufs. Laisser reposer quelques minutes.

Une fois la pâte préparée, la verser dans une poche munie d'une douille de ½ cm de diamètre. Façonner de petits bâtonnets de 6 cm de long sur une plaque beurrée Ø Cuire au four à 180° pendant 20 minutes

Couper les asperges à la dimension des beignets.

Ouvrir les beignets avec un couteau bien aiguisé et les garnir de mayonnaise et de pointes d'asperges.





14.1.1.6 Bâtonnets de patates

Ingrédients

100 g de pommes de terre
80 g de beurre
200 g de farine
½ cuillerée à café de sel
50 g de fromage râpé
1 jaune d'œuf battu

Préparation



Faire cuire les pommes de terre avec leur peau. Quand elles sont cuites, les laisser refroidir un peu et les mettre dans le bol du Thermomix et programmer 4 secondes, vitesse 6.

Ajouter la farine, le sel, le beurre ramolli et le fromage râpé et mixer 20 secondes, vitesse 7

Avec la pâte obtenue, faire une boule et laisser reposer 30 minutes

Etaler la pâte et couper des bâtonnets de 1 cm de large sur 5 cm de long, les badigeonner au pinceau d'œuf battu et les mettre au four sur une plaque 20 à 25 minutes T°180

14.1.1.7 Bâtonnets jambon/fromage

Ingrédients

200 g d'emmenthal
200 g de jambon d'York
250 g de farine
1 cc de levure
2 œufs
120 g de beurre
2 cs de lait
1 cc de sel

Préparation

Préchauffer le four à 200°

Mettre le fromage coupé en morceaux dans le bol et le râper par plusieurs pressions de TURBO. Réserver

Verser le jambon et le mixer quelques secondes, vitesse 4-5.

Ajouter les autres ingrédients et mixer 10 secondes, vitesse 6, puis 20 secondes fonction épi.

Ajouter le fromage et le jambon et programmer 15 secondes, vitesse épi.

Etaler la pâte sur 5 mm ; couper des lamelles de 2 cm sur 6 cm ; les torsader et les mettre à cuire au four 15 minutes, 200°.

Pour les rendre plus dorés, on peut les badigeonner de jaune d'œuf au pinceau.



14.1.1.8 Beignets de chorizo



Ingrédients

Chorizo coupé en tranches
125 g d'eau
50 g de beurre
1 pincée de sel
1 petite pincée de sucre
2 œufs
80 g de farine

Préparation

Faire la pâte à choux en versant dans le bol l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Programmer 5 minutes 100° vitesse 1. Ajouter la farine d'un coup et mixer 15 secondes, vitesse 4.Réserver et laisser reposer 5 minutes

Battre un peu les œufs à la main. Mettre le bol en marche vitesse 4 et verser sur la pâte peu à peu les œufs. Laisser reposer quelques minutes.

Former des beignets.

Insérer le chorizo au milieu de la pâte et faire frire les beignets dans de l'huile très chaude. Egoutter sur du papier absorbant.





14.1.1.9 Beignets de morue



Ingrédients

125 g d'eau
50 g de beurre
1 pincée de sel
1 petite pincée de sucre
2 œufs
80 g de farine
250 g de morue dessalée
2 gousses d'ail
persil
poivre

Préparation

Sortir la peau et les arêtes de la morue. La mettre à chauffer dans une casserole d'eau ; avant qu'elle ne boue, la retirer. Réserver

Faire la pâte à choux en versant dans le bol l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Programmer 5 minutes 100° vitesse 1. Ajouter la farine d'un coup et mixer 15 secondes, vitesse 4.Réserver et laisser reposer 5 minutes
Battre un peu les œufs à la main.

Mettre le bol en marche vitesse 4 et verser sur la pâte peu à peu les œufs. Laisser reposer quelques minutes.

Verser la morue émiettée, les gousses d'ail le persil et le poivre et mixer quelques instants vitesse 2.

Former des petites boules à l'aide de 2 petites cuillères et mettre à frire dans de l'huile bouillante. Laisser égoutter sur du papier absorbant.

14.1.1.10 Beignets d'œufs durs farcis au chorizo

Ingrédients

6 œufs
100 g de chorizo
50 g de farine
50 g de beurre
550 g de lait
1 pincée de noix de muscade
1 cc de sel
poivre
farine
2 œufs battus

Préparation

Faire bouillir l'œuf, les écaler et les couper en 2. Retirer le jaune et le hacher quelques secondes, vitesse 5

Sortir la peau du chorizo, le couper en morceaux et le mettre dans le bol. Mixer 10 secondes, vitesse 7. Réserver

Préparer la sauce béchamel en insérant dans le bol lavé et séché la farine, le beurre, le lait, la muscade et le sel et poivre. Programmer 6 minutes à 90° vitesse 4.

Ajouter le chorizo à la béchamel et mélanger à la spatule. Et programmer 2 minutes, 90° vitesse 2.

Ajouter les jaunes hachés et mixer 5 secondes, vitesse 2.

Remplir les blancs d'œufs du mélange en leur donnant une forme bombée. Les rouler dans la farine et dans l'œuf battu et les faire frire.

Egoutter sur du papier absorbant.



14.1.1.11 Bouchées de saumon fumé à l'avocat

Ingrédients

Saumon fumé en tranches
Avocats
Jus de citron
1 oignon
huile d'olive
piment doux moulu
poivre noir
sel

Préparation

Badigeonner au pinceau des petits moules individuels (style bacs à glaçons en silicone) avec de l'huile d'olive

Couper des carrés de saumon fumé et les mettre dans les moules (le saumon doit bien déborder sur les bords de chaque moule)

Dans le bol, mixer l'oignon 10 secondes, vitesse 6. Ajouter les avocats coupés en dés et arrosés de citron, 1 pincée de sel, un peu de piment doux, du poivre et un filet d'huile d'olive. Programmer 15 secondes, vitesse 3.

Verser la préparation dans chaque moule, sur le saumon et refermer les bouchées avec le saumon qui dépasse.

Mettre au frais plusieurs heures.





14.1.1.12 Boulettes de morue

Ingrédients

300 g de morue dessalée, sans arêtes, sans peau et égouttée
200 g de pommes de terre pelées et coupées en morceaux
300 g d'eau
1 gobelet de feuilles de persil
3 œufs
50 g d'oignons
sel (avec modération) et poivre
huile pour la friture

Préparation

Mettre l'appareil en marche vitesse 8 et jeter sur les couteaux le persil et l'oignon. Ils doivent être réduits en petits morceaux. Ajouter la morue bien sèche et mixer 4 secondes, vitesse 4. Réserver

Sans laver le bol, mettre le fouet. Verser dans le bol l'eau et les pommes de terre coupées en morceaux et programmer 15 minutes vitesse 1 température Varoma. Vérifier que les patates soient bien cuites et les mettre à égoutter dans le petit panier.

Sortir l'eau du bol et laisser le fouet à l'intérieur. Verser les patates dans le bol et programmer 8 secondes, vitesse 3.

Ajouter les œufs, l'oignon, la morue, un peu de sel et le poivre. Mixer vitesse 3 jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Laisser reposer quelques minutes.

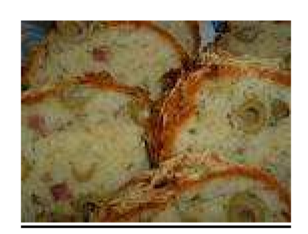
Former des boulettes à l'aide de 2 petites cuillères et mettre à frire dans l'huile.

Egoutter les boulettes sur du papier absorbant.





14.1.1.13 Cake aux olives – poivrons - fromage



Ingrédients

150 g d'emmenthal ou autre
1 poignée d'amandes
4 œufs
2 yaourts nature
200 g de beurre
250 g de farine
½ sachet de levure
100 g d'olives farcies au poivron
75 g d'olives noires
20 g de pignons de pin
thym, sel, poivre

Préparation

Préchauffer le four à 200°

Mixer grossièrement les amandes quelques secondes, vitesse 4. Réserver

Mixer le fromage quelques secondes, vitesse 5. Réserver

Mettre dans le bol les œufs, les yaourts et le beurre. Programmer 30 secondes, vitesse 4, T 40°.

Ajouter la farine et la levure. Mixer 30 secondes, vitesse 4.

Ajouter le reste des ingrédients sauf les amandes hachées et mélanger 15 secondes, vitesse 2.

Beurrer et fariner un moule à cake. Y verser la préparation, saupoudrer d'amandes mixées et mettre au four 30 minutes.



14.1.1.14 Chausson espagnol

Ingrédients

100 g de fromage de Burgos
100 g de Serrano
100 g de mozzarella râpée
3 cs d'huile
sel, poivre
pâte à pizza.



Préparation

Préparer une pâte à pizza. Mixer quelques secondes le Serrano puis le fromage de

Burgos puis la mozzarella, le sel, le poivre et mixer vitesse 3 jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

Etaler la pâte à pizza sur 5 mm. Badigeonner la pâte d'huile d'olive avec un pinceau. Remplir de la farce sur une moitié du disque. Plier la pâte de façon à obtenir une demi-lune. Bien refermer les bords et badigeonner d'huile.

Cuire 20 minutes à 180°



14.1.1.15 Churro de poisson

Ingrédients

500 g de poisson blanc, sans arêtes ni peau
2 gousses d'ail
persil
200 g de bière
140 g de farine
1 cc de levure
sel

Préparation

Couper le poisson en bandes de 2 cm de large sur 4 cm de long et réserver dans un plat

Mettre tous les ingrédients restants dans le bol et travaillez progressivement aux vitesses 5-7 jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.

Verser le mélange sur le poisson et laisser reposer minimum 15 minutes.

Une fois les bandes de poisson macérées, les faire frire dans une huile bouillante et les mettre à égoutter sur du papier absorbant.







14.1.1.16 Croquettes au bacon et au fromage

Ingrédients

100 g de pain secondes
50 g de fromage (type emmenthal)
1 œuf
250 g de bacon cuit
100 g de champignons
origan, basilic
1 jaune d'œuf pour dorer

Préparation

Mettre la moitié du pain dans le bol avec les épices et par plusieurs pressions TURBO le moudre.

Mettre le reste des ingrédients 10 secondes pressions TURBO. Réserver

Mixer dans le bol lavé et secondes l'autre moitié du pain de façon à obtenir de la chapelure. Racler avec la spatule.

Avec la pâte, former des croquettes, les plonger dans le jaune d'œuf battu et les rouler dans la chapelure.

Plonger les croquettes dans la chapelure et les mettre à égoutter sur du papier absorbant.





14.1.1.17 Croquettes aux pistaches et crevettes

Ingrédients

50 g de pistaches pelées
100 g de crevettes pelées en morceaux
50 g d'huile
100 g de beurre
180 g de farine
800 g de lait
sel, poivre, noix de muscade

Préparation

Mettre les pistaches dans le bol et programmer 10 secondes, vitesse 6. Réserver.

Sans laver le bol, mettre le beurre, l'huile et l'oignon et programmer 3 minutes T° Varoma vitesse 4.

Ajouter la farine et programmer 2 minutes T°100 vit esse 4.

Verser ensuite la lait, le sel, la noix de muscade et mixer 10 secondes, vitesse 8, puis programmer 8 minutes T°100 vitesse 3. Introduire le s pistaches par l'orifice du couvercle.

Verser les crevettes décortiquées et mélanger à la spatule. Laisser reposer quelques minutes.

Mettre la pâte dans un récipient et laisser refroidir.

Former ensuite des croquettes, les rouler dans la chapelure, un œuf battu, puis chapelure et frire dans une huile bouillante.





14.1.1.18 Croquettes aux gambas

Ingrédients

400 g de gambas pelées et cuites
2 gousses d'ail
50 g d'huile d'olive
1 cs de beurre
½ l de lait
100 g de farine
sel, poivre
1 cube de bouillon pour poisson
2 cs de fromage râpé

Préparation

Faire cuire les gambas dans un court-bouillon. Laisser refroidir. Les peler.

Mixer la moitié des gambas vitesse 1. Réserver

Dans le bol, mettre l'ail, l'huile, le beurre et programmer 5 minutes vitesse 1, T°100.

2 minutes avant la fin de la minuterie, ajouter les gambas entières restantes et le fromage râpé.

Dans un saladier, mélanger les gambas mixées avec la préparation. Former des croquettes ou boulettes que vous roulerez dans de la chapelure puis dans un jaune d'œuf battu et enfin dans de la chapelure.

Frire dans une huile très chaude et égoutter sur du papier absorbant.



14.1.1.19 Croquettes de gambas à la coriandre

Ingrédients

250 g de gambas ou gosses crevettes
800 g de lait
3 œufs durs
100 g de beurre ou margarine
50 g d'huile
30 g d'oignon
1 gousse d'ail
170 g de farine
noix de muscade, sel, poivre,
Feuilles de coriandre

Pour paner:
Pain dur, 2 gousses d'ail, branches de coriandre, 1 œuf battu

Préparation

Faire durcir les œufs dans une casserole

Mettre le pain, l'ail et la coriandre dans le bol et mixer quelques secondes, vitesse maximale. Réserver dans une assiette

Mixer les œufs durs 3 secondes, vitesse 4. Réserver

Faire le fumet de poisson : Verser les crevettes entières ainsi que 300g de lait dans le bol et programmer 5 minutes, 100°, vitesse 4. Filtrer la p réparation dans un chinois très fin et réserver le fumet.

Laver et sécher le bol et le couvercle.

Verser l'huile, le beurre, l'ail et l'oignon dans le bol et programmer 3 minutes, 100° vitesse 5.

Ajouter la farine et programmer 2 minutes 90° vites se 4.

Mettre la balance à 0 et verser le fumet dans le bol.

Ajouter du lait jusqu'à obtenir 800g.

Assaisonner avec le sel et le poivre et la noix de muscade. Mixer quelques secondes, vitesse 8 jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Programmer 7 minutes, 90° vitesse 3. Passées 3 minu tes, incorporer les gambas réservées, les œufs durs et les feuilles de coriandre coupées finement aux ciseaux.
A l'arrêt de la minuterie, rectifier l'assaisonnement et remuer à la spatule.

Mettre le mélange dans un plat et laisser refroidir.

Former des croquettes. Les rouler dans la chapelure, puis dans l'œuf battu et encore dans la chapelure. Laisser reposer avant de frire dans une huile bien bouillante.



Egoutter sur du papier absorbant.



14.1.1.20 Délices de foies de volaille

Ingrédients

250 g de foies de volaille
1 gobelet ½ de vin blanc
1 feuille de laurier
200 g de beurre
sel et poivre
¼ gobelet de porto

Préparation

Mettre dans le bol le vin blanc, le laurier, le poivre, et dans le petit panier déposer les foies de volaille. Programmer 5 minutes 90° vitesse 2.

Ouvrir le couvercle, remuer les foies et reprogrammer 6 minutes, 90° vitesse 2.

Jeter ensuite le vin du bol et mettre à la place les foies, le beurre coupé en petits morceaux, le sel, le poivre et le porto.

Programmer 1 minute, vitesse maximale, sans chaleur.

Mettre dans une terrine, laisser refroidir et mettre au frais.





14.1.1.21 Empanada Argentine



Ingrédients



Pour la pâte:
450 g de farine
60 g de beurre mou
1 jaune d'œuf
½ cc de sucre
150 g de lait
1 pincée de sel
30 g d'huile

Pour la garniture:
250 g de viande hachée
1 gros oignon
persil
2 œufs durs
olives vertes dénoyautées
cumin
30 g de raisins secs
poivre , sucre
40 g d'huile

Préparation

Mettre tous les ingrédients de la pâte dans le bol sauf la farine. Mixer 20 secondes, vitesse 4. Ajouter la farine et programmer 40 secondes, vitesse 6. Sortir la pâte du bol, la laisser reposer quelques minutes avant de l'étaler très finement.

Mettre l'oignon dans le bol et mixer 6 secondes, vitesse 4. Ajouter l'huile et programmer 5 minutes à 100° vItesse 1. Ajouter la viande, le cum in, une pincée de sucre, le sel, le poivre, le persil et les raisins secs. Programmer 5 minutes à 100° vitesse 1.

Ajouter les œufs durs mixés et les olives (en prévoir 2 par petits friands). Laisser refroidir la garniture avant de l'étaler sur la pâte.

La « empanada » peut être frite ou cuite au four (30 minutes à 200°). Si vous préférez la cuisson au four, n'oubliez pas de préchauffer le four en début de préparation et de badigeonner d'œuf battu votre pâte pour la dorer.



14.1.1.22 Empanada des Asturies

Ingrédients

250 g de beurre ou de margarine
500 g de farine
1 gobelet d'eau
1 cc de sel
150 g de jambon serrano
200 g de chorizo
3 œufs durs
1 œuf dur
3 cs d'huile

Préparation

Faire la pâte en versant dans le bol le beurre, la farine, l'eau et le sel et programmer 20 secondes, vitesse 6. Laisser reposer 20 minutes au frigo

Préchauffer le four à 200°C
Une fois la pâte reposée, la couper en 2 et étaler une moitié et en tapisser un moule.

Etaler sur la pâte les œufs durs coupés en rondelles, en alternant avec le chorizo et le jambon.

Recouvrir du restant de pâte. Bien souder les bords avec un pinceau badigeonné d'eau. Faire un trou au milieu

Dorer le dessus avec un pinceau trempé dans l'œuf battu ;

Mettre au four 30 minutes à 200°C





14.1.1.23 Empanada Gallicienne

Ingrédients

Pâte:
50 g d'eau
50 g d'huile
50 g de vin blanc
1 œuf
3 cs beurre
½ sachet de levure
1 cc de sel
450 g de farine
1 pincée de sucre.

Garniture:
100 g d'huile
300 g d'oignon
200 gde poivrons rouges
150 g de poivrons verts
2 gousses d'ail
3 tomates mûres
sel
300 g de thon

Préparation

Préparer la pâte : mettre les liquides (huile, eau, vin blanc) dans le bol et programmer 2 minutes, 40° vitesse 1. Ajouter la levure et le suc re et programmer 3 secondes, vitesse 4. Ajouter enfin les ingrédients restants et programmer 2 minutes, fonction épi. Laisser reposer

Réchauffer le four à 200°

Sans laver le bol, verser tous les ingrédients de la garniture sauf le thon et programmer 6 secondes, vitesse 5. Programmer ensuite 10 minutes, 100° vitesse 1.
Ajouter le thon. Programmer 5 minutes, 100° vitesse 1. Laisser refroidir la préparation

Couper la pâte en 2. Etaler la 1ère et en tapisser un moule. Verser sur la pâte la garniture froide. Etaler la 2ème pâte et recouvrir la friand avec. Bien sertir les bords et badigeonner la pâte de dessus avec de l'œuf battu pour la faire dorer.

Mettre au four 30 minutes 200℃

Variantes:
Ce friand peut se faire avec n'importe quel poisson ou viande hachée. On peut également y ajouter des épices (aneth avec le poisson ou cumin …)



14.1.1.24 Empanada de saumon et de champignons



Ingrédients

Pâte:
500 g de farine
30 g de beurre
50 g d'huile
1 œuf
150 g d'eau

Garniture:
350 g d'oignon
200 g de champignons
2 œufs durs
saumon frais sans peau ni arêtes en morceaux
4 anchois
70 g d'huile

Préparation

Mettre l'huile dans le bol et programmer 2 minutes 100° vitesse 2. Ajouter le reste des ingrédients et programmer 20 secondes, vitesse 6. Laisser reposer la pâte quelques minutes avant de l'étaler finement et de couper des cercles à l'aide d'un bol.

Mettre les œufs dans le bol et les mixer 5 secondes, vitesse 3. Réserver.

Mixer l'oignon 6 secondes, vitesse 4. Ajouter l'huile et programmer 10 minutes 100° vitesse 1.

Ajouter les champignons et programmer 7 minutes 100° vitesse 1.

Ajouter le saumon en morceaux et programmer 3 minutes 100° vitesse 1. Ajouter les œufs durs et les anchois. Assaisonner de sel et de poivre et remuer à la spatule. Laisser refroidir.

Mettre la garniture froide au milieu de chaque cercle et plier la pâte en 2. Mouiller un peu les bords et les fermer à l'aide d'une fourchette.

Badigeonner d'œuf battu et enfourner quelques minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.



14.1.1.25 Endives à la mousse de fromage et de thon

Ingrédients

100 g de thon à l'huile
6 petits fromages individuels (St Morêt, vache qui rit.)
6 feuilles d'endives
olives noires pour la décoration
huile d'olive
sel

Préparation

Verser dans le bol le thon égoutté, les petits fromages, un filet d'huile d'olive et mélanger vitesse 3 quelques secondes jusqu'à obtenir une mousse homogène.

Laver et sécher les feuilles d'endives ; les poser dans une assiette et y verser la préparation. Ajouter une olive noire pour la décoration.

Mettre au frais durant 15 minutes.





14.1.1.26 Fiambre

Ingrédients

250 g de blancs de poulet
250 g de jambon d'York
1 œuf
sel, poivre

Préparation



Mixer les blancs de poulet et le jambon d'York quelques secondes, vitesse 4. Ajouter l'œuf, le sel et le poivre et mixer de nouveau quelques secondes.

Etaler la préparation sur un film transparent et former avec une sorte de saucisson.

Cuire 25 minutes au Varoma.

C'est un plat qui se prépare la veille pour le lendemain et qui se mange donc froid. Au moment de le servir, sortir le film transparent et découper le «saucisson» en rondelles



14.1.1.27 Galette de fromage

Ingrédients

200 g de farine
150 g de beurre
150 g de gruyère râpé
1 jaune d'œuf
2 cs de lait
1 cc de levure
sel

Préparation

Préchauffer le four T°180.

Mettre tous les ingrédients dans le bol et programmer 2 minutes vitesse épi.

Etaler la pâte et la découper en différentes formes. Mettre sur une plaque, saupoudrer de fromage râpé et mettre au four à 180° jusqu'à ce qu'ils soient dorés.





14.1.1.28 Galette espagnole au serrano et chorizo

Ingrédients

Pâte:
650 g de farine
30 g de levure
200 g d'eau
100 g d'huile
100 g de graisse de porc
1 œuf
1 cc de sel
1 pincée de sucre

Garniture:
500 g d'échine de porc
150 g de serrano en morceaux
100 g de chorizo en morceaux
500 g d'oignons
150 g de poivrons rouges ou verts
150 g d'huile d'olive
2 œufs durs
1 cc de piment
sel, poivre

Préparation

Préparer la pâte : mettre dans le bol l'huile, l'eau, la graisse le sel et le sucre et programmer 2 minutes, T°40 vitesse 2. Ajouter ensuite la levur e, l'œuf et la moitié de la farine. Mixer 15 secondes, vitesse 6.

Mettre la farine restante et programmer 3 minutes vitesse épi. Diviser l pâte en 2. Réserver

Mixer les oignons et les poivrons (en 2 fois) 6 secondes, vitesse 4. Ajouter l'huile et programmer 15 minutes T°100 vitesse 1.

Ajouter l'échine de porc coupée en morceaux et programmer 7 minutes, T°100 vitesse 1.

Préchauffer le four à 200°

Ajouter ensuite le jambon, le chorizo et les condiments et programmer 2 minutes T°100 vitesse 1. Ajouter les œufs et mélanger à la spatule. Laisser refroidir.

Etaler la pâte. Tapisser un moule de cette pâte ; Etaler la garniture et poser l'autre pâte pour refermer la galette. Bien souder les bords. Faire un petit trou au milieu de la pâte.

Cuire 30 minutes à 200°.

14.1.1.29 Gâteau d'aubergines et de poivrons rouges

Ingrédients

400 g d'aubergines
200 g de poivrons rouges
5 œufs
100 g d'huile
sel, poivre

Préparation

Couper les aubergines en gros morceaux sans les peler et les mettre à saler dans une assiette durant 15 minutes. Bien les sécher avec du papier absorbant.

Couper les poivrons, les épépiner et les mettre dans le bol. Mixer 8 secondes, vitesse 3 ; les morceaux doivent être assez gros. Réserver

Mettre le fouet dans le bol lavé et verser l'huile. Programmer 5 minutes, température Varoma vitesse 1. Ajouter ensuite les aubergines et programmer 12 minutes température Varoma vitesse 1. Les mettre ensuite à égoutter.

Sortir le fouet

Verser dans le bol les œufs, le sucre, le poivre, et programmer 10 secondes, vitesse 2. Ajouter les aubergines et les poivrons. Mélanger à la spatule.

Verser la préparation dans un moule à cake tapissé d'un film transparent. Recouvrir de papier aluminium et placer dans le Varoma.

Mettre 500g d'eau dans le bol, placer le Varoma sur le couvercle et programmer 30 minutes température Varoma vitesse 2.

Servir avec une mayonnaise au jus de citron



14.1.1.30 Gazpacho andalou

Ingrédients

1 kg de tomates
½ poivron rouge
1 gousse d'ail
¼ d'oignon
1 concombre
½ gobelet d'huile
sel, vinaigre, cumin

Préparation

Peler et épépiner tous les ingrédients.

Les couper en morceaux et les mettre dans le bol avec le restant de tous les ingrédients.

Mixer progressivement aux vitesses 4-8-10 en s'arrêtant quelques secondes entre chaque changement de vitesse.

Verser dans des ramequins individuels et mettre au frais.





14.1.1.31 Gazpacho aux amandes

Ingrédients

2 œufs
¼ de litre d'huile
1 gousse d'ail
sel, poivre
250 g d'amandes
250 g de pain blanc

Préparation



La veille de la préparation, mettre à tremper les amandes.

Les peler et les mettre dans le bol avec le pain, les œufs, l'ail, un peu de vinaigre et un peu d'eau.

Programmer l'appareil sur vitesse 5 et tout en étant en marche, ajouter peu à peu l'huile par l'orifice du couvercle, comme pour faire une mayonnaise

Ajouter de l'eau, du sel et du vinaigre à votre convenance et remuer à l'aide de la spatule.
Verser dans des ramequins individuels et mettre au frais

Choisir pour garniture des dés de melon ou des cubes de pommes



14.1.1.32 Gazpacho au melon

Ingrédients

1 melon mûr
1 petit oignon
1 poivron rouge
1 tomate
25 g de pain
1 gousse d'ail
1 verre d'huile d'olive
1 filet de vinaigre
sel poivre

Préparation

Couper en 2 le melon, sortir les gaines et le vider sans abîmer la peau.

Peler, épépiner et couper en quartiers la tomate, le poivron, l'oignon.

Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer progressivement sous les vitesses 5-7-9 durant 3 minutes.

Servir très froid dans la moitié de melon vidée.

Pour garniture, on peut y mettre des lamelles de jambon Serrano





14.1.1.33 Gazpacho d'avocats

Ingrédients

2 avocats
1 gousse d'ail
2 citrons
1 verre d'huile d'olive
1 litre d'eau
sel, poivre

Préparation

Peler et dénoyauter les avocats.

Presser les citrons

Peler l'ail

Mettre dans le bol les avocats, le jus des citrons, l'ail et le sel et mixer quelques secondes, vitesse 5.

Tout en continuant de mixer sous la vitesse 5, ajouter par l'orifice du couvercle l'huile comme pour faire une mayonnaise.

Une fois le mélange terminé, ajouter l'eau et mixer quelques secondes, vitesse 3. Assaisonner.

Servir froid dans des ramequins individuels avec des croûtons de pain et des œufs durs mixés





14.1.1.34 Gazpacho de fruits

Ingrédients

2 pêches à chair jaune
2 nectarines à chair jaune
2 prunes
1 gousse d'ail
½ poivron rouge
1 verre d'huile d'olive
vinaigre de vin blanc
sel, poivre noir moulu

Préparation

Peler, dénoyauter les fruits, épépiner le poivron. Et les couper en morceaux.

Les mettre dans le bol avec tous les autres ingrédients et mixer 1 minute vitesse 6.

Verser dans des ramequins individuels.

Se sert très froid





14.1.1.35 Hachis de mer

Ingrédients

250 g de surimi, crevettes, langoustines…
100 g de poivrons rouges en rondelles
100 g de poivrons verts en rondelles
3 rondelles d'oignons
2 œufs durs
persil
200 g d'huile d'olive
50 g de vinaigre
sel

Préparation

Mettre surimi, crevettes ou autres dans le bol de l'appareil et mixer 6 secondes, vitesse 3. Réserver

Verser les autres ingrédients dans le bol et mixer 6 secondes, vitesse 3.

Mélanger les 2 préparations à la spatule et laisser reposer quelques heures au frais.



14.1.1.36 Mille feuilles de saumon fumé

Ingrédients

200 g de truite ou saumon fumé
200 g de fromage blanc
70 g d'eau
3 feuilles de gélatine
2 cc de jus de citron
2 branches d'aneth frais ou 2 cc d'aneth poudre
poivre blanc moulu

Préparation

Mettre la gélatine dans de l'eau froide pendant 3 minutes pour l'hydrater. Bien l'essorer et réserver.

Mettre dans le bol l'eau, le poivre, le jus de citron et l'aneth et programmer 3 minutes 70° vitesse 2. Ajouter la gélatine bien essorée et mixer 10 secondes, vitesse 3. Incorporer le fromage blanc et mélanger de nouveau 12 secondes, vitesse 3.

Recouvrir le fond d'un moule rectangulaire de film alimentaire. Faire une 1ère couche de tranches de saumon ou truite. Y poser dessus la moitié de la préparation du bol. Couvrir d'une nouvelle couche de saumon, verser le reste de la préparation et terminer par les tranches de poisson fumé. Couvrir de film alimentaire et mettre au frigo.

Pour le servir, le couper en tranches puis en carrés et en faire des canapés sur des tranches de pain. Y déposer pour finir une tomate cerise.





14.1.1.37 Mini tomates farcies au thon

Ingrédients

Tomates cerise
3 boîtes de thon ou bonite de 120g
jus de citron
100 g d'olives noires dénoyautées
100 g de fromage frais
50 g de cornichons
persil, poivre

Préparation

Couper la partie supérieure des petites tomates, les vider et les mettre à égoutter à l'envers sur du papier absorbant. Réserver

Mettre la moitié des olives et tous les cornichons dans le bol et mixer 4 secondes, vitesse 3. Réserver

Mettre le thon égoutté, le jus du citron et le fromage frais dans le bol et mixer 8 secondes, vitesse 4 jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Saupoudrer de poivre noir moulu, de persil ciselé, et y verser et mélanger à la spatule la préparation à base d'olives.

Couper le restant des olives en rondelles.
Remplir les tomates de la préparation au thon et décorer avec des rondelles d'olives.





14.1.1.38 Moules farcies

Ingrédients

2 kg de moules
2 gousses d'ail
½ gros oignon
50 g d'huile
300 g de lait
80 g de farine
50 g de vin blanc
1 cube de bouillon de poisson concentré
noix de muscade
sel, poivre
pain dur
persil
2 gousses d'ail
2 œufs

Préparation

Mettre dans le bol le pain, le persil et l'ail et mixer progressivement sous les vitesses 5-7-9. Réserver la chapelure

Ouvrir les moules dans une casserole sur le feu. Les sortir des coquilles et les mixer 6 secondes, vitesse 3. Réserver

Mettre dans le bol l'huile, l'ail, l'oignon et programmer 5 minutes T°100, vitesse 4.

Ajouter la farine et programmer 2 minutes T°90 vitesse 4.

Ajouter le cube de bouillon, le lait, le vin, le poivre et la noix de muscade. Mixer progressivement quelques secondes, vitesses 5-7-9. Reprogrammer 5 minutes T°90 vitesse 5.

Ajouter à la béchamel obtenue 3 cuillerées à soupe de moules et mixer quelques secondes, vitesse 6. Rectifier l'assaisonnement et verser les autres moules et remuer à l'aide de la spatule.

Remplir les coquilles du mélange, les passer dans la chapelure, puis l'œuf battu puis la chapelure et faire frire dans de l'huile très chaude.

Egoutter sur du papier absorbant

14.1.1.39 Mousse de roquefort et sa sauce au cresson

Ingrédients

Mousse:
400 g de Roquefort ou bleu ou chèvre
500 g de crème liquide
5 œufs
noix de muscade 1 pincée de sel
poivre

Sauce :
20 g d'huile d'olive
40 g de beurre
2 poignées de cresson lavé et égoutté (feuilles)
250 g de crème liquide
sel, poivre

Préparation

Mettre tous les ingrédients de la mousse dans le bol et mixer quelques secondes, vitesse 4. Vérifier l'assaisonnement pour le sel et programmer 7 minutes, T°90 vitesse 4. Puis reprogrammer 2 minutes vitesse 5, sans température. Retirer le gobelet du couvercle.

Verser la préparation dans un moule tapissé de film transparent. Laisser refroidir complètement avant de démouler.

Dans le bol lavé, verser l'huile, le beurre et le cresson et programmer 3 minutes T°100 vitesse1.

Ajouter la crème, assaisonner et programmer 5 minutes, T°100 vitesse 5. Le mélange doit être homogène

Démouler le mouse refroidi et servir avec cette sauce.

Pour décorer, utiliser des cerneaux de noix ou des tomates cerise.



14.1.1.40 Mousse de thon

Ingrédients

300 g de thon frais sans peau ni arêtes
3 œufs
4 cs de concentré de tomates
250 g de béchamel épaisse
2 tranches de pain trempées dans du lait et bien égouttées
1 cs de Brandy
1 pincée d'estragon moulu
sel
poivre blanc moulu
noix de muscade

Préparation

Faire une béchamel au Thermomix et laisser refroidir un peu.

Verser ensuite les autres ingrédients dans le bol et programmer 1 minute vitesse 5 jusqu'à obtenir une pâte homogène, mais sans qu'elle soit trop lisse ;

Verser la pâte dans un moule beurré allant au micro ondes et cuire 7 minutes.

Mettre la préparation sur du pain grillé avec un peu de mayonnaise

14.1.1.41 Mousse de thon et d'anchois

Ingrédients

2 endives
1 boîte de thon au naturel
50 g d'olives noires dénoyautées
4 filets d'anchois en conserve
4 cs de mayonnaise

Préparation

Mixer quelques secondes 6 olives noires.

Ajouter dans le bol de l'appareil le thon, les anchois, et la mayonnaise. Programmer 2 minutes et augmenter les vitesses progressivement 5-7-9.

Répéter l'opération si nécessaire ; nous devons obtenir une mousse fine et homogène.

Vérifier l'assaisonnement.

Laver les endives, les sécher et les effeuiller. Placer les feuilles autour d'un plat rond et creux. Mettre au milieu la mousse décorée de quelques olives.

Pour déguster, il suffira de tremper les feuilles d'endive dans la mousse.



14.1.1.42 Patates à la vapeur et à la sauce verte

Ingrédients

12 petites pommes de terre
tomates
2 cornichons
1 oignon
1 gousse d'ail
1 œuf dur
persil
poivre noir moulu
2 cs de vinaigre de pomme
100 ml d'huile d'olive
sel

Préparation

Mettre de l'eau et du sel dans le bol. Programmer 30 minutes, vitesse Varoma. Quand la vapeur commence à sortir (10 minutes après) placer le panier du Varoma avec les pommes de terre lavées, avec leur peau sur l'appareil.

Laisser cuire 20 minutes.

A la fin de la cuisson, réserver les patates et préparer la sauce verte. Dans le bol lavé et séché, verser l'oignon, l'ail, le persil, les cornichons, le poivre noir, le vinaigre, l'huile et le sel. Mixer quelques secondes, vitesse 5 jusqu'à obtenir une sauce homogène. Réserver

Peler les patates et les couper en rondelles. Couper les tomates et l'œuf dur en rondelles. Poser une rondelle de tomate sur une rondelle de patates et terminer par une rondelle d'œuf dur. Arroser de sauce verte

Peut se manger chaud ou froid



14.1.1.43 Pâte de genade

Ingrédients

250 g de beurre
350 g de thon avec son huile
50 g d'anchois égouttés
100 g de saumon fumé
1 truffe avec son bouillon
50 g de Brandy
poivre blanc
2 cs de poivre vert
1 cc de menthe sèche
20 g de gélatine

Préparation

Mettre la gélatine dans de l'eau pour la ramollir.

Dans le bol, verser le bouillon de la truffe avec l'huile du thon et le Brandy et programmer 2 minutes T°60 vitesse 2.

Ajouter la gélatine bien essorée et 12 gobelets d'eau de trempage. Mixer quelques secondes, vitesse 5. Sans arrêter la machine, ajouter le beurre, la truffe et tous les autres ingrédients (seulement 1 cuillerée à café de poivre vert) sauf la menthe. Mixer quelques secondes, vitesse 9 en vous aidant de la spatule.

Ajouter la menthe et l'autre cuillerée de poivre vert. Mélanger à la spatule et rectifier l'assaisonnement. Tapisser un moule à cake de film transparent pour faciliter le démoulage et verser la préparation. Mettre au frai jusqu'au lendemain.

Peut se déguster accompagné de confiture de groseilles, de framboises ou de pain grillé.

14.1.1.44 Pommes de terre à l'aïoli

Ingrédients

750 g de pommes de terre
5 gousses d'ail
2 jaunes d'œufs frais
3 gobelets d'huile d'olive
1 cc de moutarde
½ cc de sel

Préparation

Couper les pommes de terre en tailles moyennes, les placer dans le Varoma, mettre 800g d'eau dans le bol et programmer 25 minutes température Varoma vitesse1.

Pendant ce temps, mettre l'ail épluché dans le bol et mixer 5 secondes, vitesse 7.

Racler les parois du bol à l'aide de la spatule et mixer de nouveau 5 secondes, vitesse 7.

Ajouter 1/3 de gobelet d'huile d'olive et mixer 20 secondes, vitesse 7.

Ajouter les jaunes d'œufs, la moutarde, le sel et le poivre et insérer le fouet.

Faire tourner le thermomix vitesse 4 et verser 1 gobelet d'huile lentement en mince filet par l'orifice du couvercle. Laisser tourner quelques secondes puis verser de la même façon le reste d'huile.

Réserver au frais

Au moment de servir, verser la préparation sur les pommes de terre.



14.1.1.45 Pudding au saumon et aux champignons

Ingrédients

500 g de champignons
2 gousses d'ail effilées
40 g d'huile d'olive
100 g de saumon fumé
1 grande boîte de lait concentré
100 g de lait écrémé
5 œufs
sel, poivre, noix de muscade

Préparation

Laver, sécher et couper en morceaux les champignons. Réserver

Mettre le fouet. Verser l'huile dans le bol et programmer 2 minutes, vitesse 1, température Varoma.

Ajouter l'ail. Programmer 3 minutes, température Varoma, vitesse 1.

Verser les champignons et programmer 7 minutes, mêmes température et vitesse.

Retirer le fouet, ajouter le reste des ingrédients et programmer 7 minutes, 90° vitesse 4. Puis reprogrammer 2 minutes vitesse 5 sans température en remuant avec la spatule.

Verser dans un moule et mettre au frais jusqu'au lendemain.





14.1.1.46 Pudding rapide

Ingrédients

4 œufs
200 g de thon à l'huile
6 poivrons *piquillo* en boîte
1 boîte de lait concentré
200 g de bâtonnets de crabe
sel, poivre

Préparation

Mixer quelques secondes les bâtonnets de crabe vitesse 4. Sortir la moitié.

Ajouter avec la moitié de chair hachée les autres ingrédients (le thon et les poivrons devront être bien égouttés.) Programmer 6 minutes 90° vitesse 5.

Ajouter la chair de crabe réservée et remuer à la spatule.

Verser la préparation dans un moule et laisser refroidir.

Pour la décoration, vous pouvez mettre des olives, de la mayonnaise, des lamelles de poivrons.





14.1.1.47 Rouleaux de printemps

Ingrédients

Pâte:
5 gobelets de farine
1 œuf
1 pincée de sel
½ gobelet d'huile de soja
1 gobelet de sauce au soja

2 carottes
1 morceau de chou blanc
1 oignon moyen
1 gousse d'ail
70 g d'huile

Préparation

Verser tous les ingrédients de la pâte dans le bol et mixer 15 secondes, vitesse 5. Sortir du bol et laisser reposer.

Mettre dans le bol 70 g d'huile et programmer 3 minutes, température Varoma, vitesse 1.

Ajouter les légumes dans le bol et mixer quelques secondes, vitesse 3.

Mettre le fouet et programmer 15 minutes, 100° vitesse 1.

Etaler très finement la pâte ; découper des petits carrés, les remplir de légumes et les rouler.

Cuire à 180° au four pour les faire dorer.



14.1.1.48 Roulés de jambon/fromage aux noix

Ingrédients

Tranches de jambon d'York
Fromage à tartiner
Noix
Poivre

Préparation

Décortiquer les noix, les mettre dans le bol et les réduire en poudre vitesse 7 durant quelques secondes.

Ajouter le fromage à tartiner, un peu de poivre et mixer quelques secondes, vitesse 3 jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

Etaler la préparation sur les tranches de jambon ; les rouler et les placer au congélateur pour pouvoir les découper sans les défaire.

Pour servir, couper en tranches.





14.1.1.49 Salmorejo

Ingrédients

1kg de tomates mûres
1 gousse d'ail
1 bol rempli de mie de pain
25 cl d'huile d'olive
1 cc de vinaigre
1 pincée de sucre
sel
100 g de jambon cru en lamelles
2 œufs durs hachés

Préparation

Mettre les tomates et les gousses d'ail dans le bol et mixer 6 secondes, vitesse 4.

Ajouter la mie de pain et mixer 7 secondes, vitesse 4.
Sans arrêter l'appareil et sous la même vitesse, verser lentement par l'orifice du couvercle l'huile.

Assaisonner et mixer de nouveau vitesse 10 durant 2 minutes pour émulsionner le tout.

Mettre au réfrigérateur.

Servir très frais dans des ramequins individuels accompagnés de jambon et d'œufs.





14.1.1.50 Sauce pour bâtonnets de crabe

Ingrédients

1 barquette de fromage à tartiner
3 cs de mayonnaise
2 cs de vin blanc
1 cc de moutarde
½ cc de Tabasco
1 cc de Cayenne moulu
½ cc de sucre



Préparation

Mettre le fouet dans l'appareil ; verser tous les ingrédients et programmer 8 minutes T°90 vitesse 2.

Présenter la sauce au milieu d'un plat et l'entourer de bâtonnets de crabe.

14.1.1.51 Spirales au jambon et au fromage

Ingrédients

150 g de lait
1 pincée de sel
50 g de sucre
70 g de beurre
3 jaunes d'œufs
1 sachet de levure
400 g de farine
Jambon d'York
Fromage à tartiner

Préparation

Verser dans le bol le lait, le sel le sucre et le beurre et programmer 1 minute, T°37 vitesse 2.

Ajouter les jaunes d'œufs et la levure et mixer quelques secondes, vitesse 4.

Ajouter la farine et mixer 15 secondes, vitesse 6 puis programmer 2 minutes vitesse épi.

Etaler la pâte en formant un rectangle. La badigeonner au pinceau d'un peu de beurre fondu.

Poser les tranches de jambon d'York puis étaler le fromage à tartiner.

Rouler la pâte puis la découper en tranches.

Badigeonner la superficie avec un jaune d'œuf et laisser reposer 1 heure.

Préchauffer le four à 200°

Mettre sur une plaque et enfourner 15 à 20 minutes à 200°.



14.1.1.52 Tapas aux avocats et anchois

Ingrédients

Tranches de pain de campagne
Avocats
1 oignon
jus de citron
caramel liquide
1 boîte d'anchois

Préparation

Couper les avocats en 2 et les vider. Arroser la pulpe de jus de citron. La verser dans le bol et programmer 6 secondes, vitesse 4. Réserver.

Mixer l'oignon 10 secondes, vitesse 6.

Sur une tranche de pain de campagne, étaler une couche d'avocats, puis un peu d'oignon sur lequel vous poserez un filet de caramel liquide. Pour terminer, poser 1 ou 2 anchois sur chaque tapas





14.1.1.53 Tapas aux poivrons confits

Ingrédients

100 g de poivrons rouges
100 g de poivrons verts
100 g de sucre
100 g d'eau
50 g de vinaigre

Préparation



Mettre les poivrons dans le bol et mixer 4 secondes, vitesse 4.

Ajouter les autres ingrédients et programmer 25 minutes, vitesse 1, température Varoma.

Sortir du bol et laisser refroidir.

Tartiner un morceau de pain avec du fromage et déposer la préparation aux poivrons dessus.



14.1.1.54 Tapas de fromage de chèvre aux oignons caramélisé

Ingrédients

2 oignons
3 cs de sucre
huile d'olive
4 rondelles de fromage de chèvre
pain
raisins secs de Malaga

Préparation

Couper l'oignon en julienne et le verser dans le bol avec un peu d'huile d'olive et avec le sucre. Programmer 7 minutes, vitesse 1 T°100. Bien surveiller la cuisson : l'oignon doit être transparent et l'huile et le sucre doivent avoir épaissis.

Sur une tranche de pain (aux noix), poser la tranche de fromage et déposer dessus un peu d'oignon caramélisé.

Disposer les raisins secs par-dessus.





14.1.1.55 Tapas de sardines et de moules

Ingrédients

1 boîte de sardines à l'huile d'olive
1 boîte de moules en escabèche
50 g de fromage à tartiner
50 g de beurre
1 poivron rouge
10 cl de crème fraîche
sel
Poivre

Préparation

Faire griller au four à 160° un poivron enveloppé dans du papier aluminium. Au bout d'une heure, éteindre le four et laisser refroidir le poivron à couvert avant de le peler.

Mettre dans le bol la moitié du poivron gillé. Ajouter la crème fraîche, le sel et le poivre. Mixer 30 secondes, vitesse 5. Réserver

Laver le bol. Retirer les arêtes des sardines et les mixer dans le bol avec le fromage et le beurre 15 secondes, vitesse 5.

Etaler la sauce au poivron sur des petits toasts





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

14.1.1.56 Tarte à la morue

Ingrédients

1 pâte brisée
200 g de morue dessalée
3 œufs durs
10 olives noires
250 g de lait
30 g de farine
30 g de beurre
1 cs d'huile
3 oeufs
50 g de crème liquide
sel, poivre

Préparation

Précuire la pâte brisée à blanc 15 minutes à 180°.

Préparer la béchamel en versant dans le bol le lait, la farine, l'huile le poivre et programmer 4 minutes vitesse 3 T°90

Ajouter les œufs frais et mixer 6 secondes, vitesse5.

Ajouter la crème et mixer 5 secondes, vitesse 3.

Sur la pâte, déposer la morue découpée en lamelles puis la préparation, les œufs durs coupés en rondelles. Décorer avec les olives noires et mettre au four à 180° durant 20 à 25 minutes.





14.1.1.57 Tartelette au saumon

Ingrédients

1 pâte brisée
250 g de saumon fumé
le jus d'1 citron
1 pincée de poivre moulu
500 g de lait
1 gousse d'ail
150 g de fromage blanc

Préparation

Dans le bol, verser tous les ingrédients et mixer quelques secondes, vitesses 6-8 jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Verser sur la pâte et cuire 20 minutes à 200°

Décorer d'une crevette décortiquée ou d'un anchois



14.1.1.58 Tartelette au serrano et au fromage

Ingrédients

1 pâte brisée
150 g de jambon serrano
150 g de fromage de la Mancha
4 œufs
150 g de crème liquide
sel, poivre blanc
noix de muscade

Préparation

Dans le bol, verser le jambon et le mixer par 5 pressions turbo. Réserver

Mettre le fromage dans le bol et mixer quelques secondes, vitesse 10. Réserver

Mettre les autres ingrédients dans le bol et mixer quelques secondes, vitesse 4 jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Mélanger les 3 préparations à la spatule et verser sur la tartelette.

Cuire 20 minutes à 200°





14.1.1.59 Terrine au bleu

Ingrédients

100 g de fromage bleu (type Roquefort)
1 cs de beurre mou
1 cs de mayonnaise.

Préparation



Verser tous les ingrédients dans le bol du mixer et programmer 15 secondes, vitesse 4-5, jusqu'à obtenir un mélange bien homogène. Mettre au frais

Cette terrine se sert sur des petits toasts de pain grillé aux noix.



14.1.1.60 Terrine aux olives noires

Ingrédients

200 g d'olives noires dénoyautées
25 à 50 g de filets d'anchois
100 g de thon
1 cs de câpres
1 gousse d'ail
1 cs de moutarde
50 à 60 g d'huile d'olive
poivre noir, thym, origan, laurier, estragon
2 cs de Brandy (facultatif)
poivre blanc

Préparation

Verser tous les ingrédients dans le bol et mixer progressivement de la vitesse 1 jusqu'à la vitesse maximale. La préparation doit être bien mixée.

Mettre dans une terrine et réserver au frais





14.1.1.61 Terrine d'avocats

Ingrédients

2 avocats bien mûrs
50 g d'oignon
1 gousse d'ail
1 tomate mûre
sel
tabasco
quelques gouttes de citron
quelques feuilles de coriandre

Préparation

Verser tous les ingrédients dans le bol et programmer 15 secondes, vitesse 6.
A l'aide de la spatule, bien racler les parois du bol.

Mettre le fouet et programmer 30 secondes, vitesse 4.

Verser dans une terrine et mettre au frais





14.1.1.62 Terrine d'anchois

Ingrédients

2 œufs durs
2 boîtes d'anchois sans l'huile
2 cs de mayonnaise
7 bâtonnets de crabe (surimi)

Préparation

Incorporer les ingrédients dans le bol dans l'ordre suivant et mixer progressivement vitesse 5-7-9- :
Les bâtonnets de crabe, les anchois et les œufs durs et enfin la mayonnaise

Verser la préparation dans une terrine et mettre au frais





14.1.1.63 Terrine de thon

Ingrédients

150 g de beurre
3 œufs durs
300 g de thon à l'huile bien égoutté
2 petites boîtes d'anchois bien égouttés
poivre

Préparation



Verser dans le bol le beurre, et programmer 1 minute, 40° vitesse 1. Ajouter les ingrédients restants et programmer 20 secondes, vitesse 6.

A l'aide de la spatule, verser la préparation dans une terrine et mettre au frais

14.1.1.64 Terrine de crabe et de crevettes

Ingrédients

200 g de crevettes pelées
150 g de chair de crabe
100 g de beurre
150 g de crème liquide
ciboulette ciselée
½ gobelet de Jerez

Préparation



Introduire dans le bol le beurre, la ciboulette, les crevettes et le crabe. Programmer 5 minutes 100° vitesse 4.

2 minutes avant l'arrêt de la minuterie, ajouter le jerez
Introduire la crème liquide par l'orifice du couvercle et mixer quelques secondes, vitesse 8.

Verser dans une terrine ou ramequins individuels et mettre au frais.



14.1.1.65 Terrine de champignons

Ingrédients

1 oignon
1 kg de champignons
ail, persil, sel, origan
3 cs de farine

Préparation

Verser l'oignon et les champignons dans le bol du Thermomix et mixer vitesse maximale quelques secondes.

Faire revenir quelques minutes le mélange : programmer 100° vitesse 4 durant quelques petites minutes.

Ajouter ensuite la farine et laisser tourner l'appareil quelques minutes vitesse 4.

Ajouter ensuite l'ail et le persil coupés très finement et l'origan. Mixer quelques secondes, vitesse 4

Verser la préparation dans une terrine et mettre au frais.





14.1.1.66 Terrine de chorizo

Ingrédients

250 g de chorizo
250 g de fromage à fondre
1 gobelet de mayonnaise ou de crème liquide.

Préparation



Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer progressivement vitesse 5-7-9 jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.

Verser dans une terrine ou dans des ramequins individuels et mettre au frais



14.1.1.67 Terrine de foies

Ingrédients

500 g de foies de volaille
150 g de jambon d'York
150 g de bacon
1verre de Brandy ou Porto
1 cc de beurre
1 cc d'huile
200 g de crème liquide
50 g d'oignon
poivre noir
½ feuille de laurier
noix de muscade
cannelle en poudre
½ cc de sucre
1 clou de girofle
sel

Préparation

La veille, mettre à macérer les foies dans le Brandy ou Porto.

Verser dans le bol le beurre, l'huile, l'oignon, le bacon, le laurier, le poivre, le clou de girofle et le sel. Programmer 3 minutes vitesse 3 100°

Ajouter ensuite les ingrédients restants ainsi que les foies bien essorés et 2 cuillerées à café de Porto ou Brandy (ne pas prendre celui de la macération !)

Mixer progressivement 30secondes, vitesses 5-7-9. Le mélange doit être une purée homogène. Racler les bords du bol à la spatule et programmer 6 minutes, 80° vitesse 4.

En vous aidant de la spatule, programmer de nouveau 15 secondes, vitesse 8.

Verser la préparation dans une terrine et la mettre au frais.



14.1.1.68 Terrine de jambon

Ingrédients

100 g de jambon
150 g de jambon d'York
1 cc de poivre noir en gains
2 cs de beurre ou margarine

Préparation

Ecraser le poivre et le verser dans le bol avec les jambons et mixer progressivement sous les vitesses 5-7-9.

Ajouter le beurre et bien mélanger.

Rectifier l'assaisonnement avec le sel.



14.1.1.69 Terrine marine

Ingrédients

1 boite de sardines à la tomate
1 boîte de moules à l'escabèche
1 boîte de maquereau à l'huile
1 cc de beurre
quelques gouttes de Tabasco

Préparation

Verser tous les ingrédients dans le bol avec leur jus et mixer en vous aidant de la spatule vitesses 6-8 jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Verser dans une terrine et mettre au frais





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

14.1.1.70 Terrine de salami

Ingrédients

200 g de salami
100 g de jambon d'York
40 g de beurre ou margarine (1 cuillerée à soupe)
sel, poivre
quelques gouttes de Tabasco
1 cs de Brandy

Préparation

Faire ramollir le beurre ou la margarine.

Verser tous les ingrédients et les mixer progressivement en augmentant et en diminuant les vitesses 1 à 9, jusqu'à obtenir une pâte crémeuse.

Verser dans une terrine et mettre au frais





14.1.1.71 Terrine de sardines

Ingrédients

2 boîtes de sardines à l'huile bien égouttées
150 g de beurre
2 cs de Brandy
2 cs de ketchup
2 cs de Porto
50 g d'oignon
3 branches de persil (les feuilles uniquement)
quelques gouttes de citron, de Tabasco,
poivre

Préparation

Mettre le beurre dans le bol et programmer 1 minute, 40° vitesse 2.

Ajouter le reste des ingrédients et mixer 30 secondes, vitesse 4.

Rectifier l'assaisonnement.

Verser dans une terrine et mettre au frais

14.1.1.72 Terrine de surime

Ingrédients

4 bâtonnets de crabe
1 boîte d'anchois
2 œufs durs
3 cs de mayonnaise
1 boîte de moules décortiquées au naturel

Préparation

Verser tous les ingrédients dans le bol de l'appareil et programmer quelques secondes, vitesse 6.

Une fois le mélange bien homogène, verser dans un moule et mettre au frais





14.1.1.73 Tortilla de patatas

Ingrédients

400 g de patates à rissoler
6 œufs
100 g d'huile d'olive
100 g d'eau
200 g d'oignon
sel

Préparation

Mettre dans le bol du Thermomix l'huile et l'eau et programmer 3 minutes vitesse 1 température Varoma.

Pendant ce temps, peler les patates et l'oignons et les couper en rondelles.

Mettre le fouet dans le bol et y verser les pommes de terre et les oignons et programmer 12 minutes, température Varoma, vitesse 1. Vérifier que la pomme de terre soit cuite sinon augmenter la cuisson d'une minute, même température et vitesse.

Une fois la cuisson terminée mettre à égoutter le mélange dans le panier de cuisson pour bien faire évacuer l'huile.

Sans laver le bol, verser les œufs et le sel, mixer 10 secondes, vitesse 3. Incorporer les patates et les oignons dans le bol et laisser reposer jusqu'au moment de faire cuire l'omelette.



14.1.1.74 Tortilla de poivrons piquillo et de morue

Ingrédients

100 g d'oignons
400 g de poivrons verts épépinés
3 gousses d'ail
8 poivrons *piquillo* en boîte
100 g de miettes de morue salée
8 œufs

Préparation

Mettre la morue à tremper pendant 12 heures en changeant l'eau à 3 ou 4 reprises.

Verser l'oignon dans le bol et le mixer 10 secondes, vitesse 3. Réserver

Mixer l'ail et le poivron vert épépiné 15 secondes, vitesse 3. Réserver

Laver et sécher le bol.

Verser dans le bol l'oignon avec 2 cs d'huile et programmer 5 minutes température Varoma vitesse 1. L'oignon doit devenir translucide.

Ajouter l'ail et les poivrons et programmer 7 minutes température Varoma vitesse1. Les poivrons doivent être tendres.

Ajouter la morue et les poivrons *piquillo* et 1 cuillerée à soupe d'huile et programmer 3 minutes, vitesse 1, 90°

Assaisonner et laisser reposer jusqu'au moment de faire cuire l'omelette avec les 8 œufs



14.1.2 Plats et légumes



14.1.2.1 Agneau de la mancha

Ingrédients

500 g d'échine d'agneau en morceaux
½ gobelet d'huile
1 foie d'agneau
2 gousses d'ail
1 oignon
2 poivrons verts
4 tomates mûres
1 feuille de laurier
thym, origan, sel, poivre,
eau

Préparation

Assaisonner la viande

Mettre tous les ingrédients sauf l'échine, l'eau et les herbes dans le bol et mixer quelques secondes, vitesse 4. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule. Mettre la viande le sel, le poivre, le laurier et le thym ainsi que l'origan et programmer 15 minutes T°100 vitesse 1.

Ajouter 3 gobelets d'eau et programmer 10 minutes T°100 vitesse 1. Rajouter de l'eau si nécessaire. Vérifier que la viande soit tendre sinon reprogrammer 10 à 15 minutes.

Verser dans un plat, bien mélanger et servir avec des pommes de terre frites.





14.1.2.2 Artichaut à l'impériale

Ingrédients

12 cœurs d'artichauts
100 g de fromage râpé
150 g de jambon serrano
2 gousses d'ail
persil
400 g de lait
40 g de farine
20 g de beurre
1 cs d'huile
noix de muscade, sel, poivre

Préparation

Dans le bol, mettre le jambon et par 2 ou 3 coups de Turbo, le mixer. Ajouter l'ail et le persil et mixer 5 secondes, vitesse 4. Réserver.

Laver et sécher le bol et préparer une béchamel : mettre le lait, la farine, le beurre l'huile, la noix de muscade, sel et poivre et mixer 10 secondes, vitesse 5. Programmer ensuite 7 minutes T°100 vitesse 3. Incorporer le mélange ail , persil, jambon et bien mélanger à la spatule. Rectifier l'assaisonnement.

Remplir les cœurs d'artichauts de cette farce et saupoudrer de fromage râpé.

Mettre à gratiner au four préchauffé à 200°. Servir très chaud accompagné de carottes à la vapeur coupées en rondelles.





14.1.2.3 Asperges farcies au saumon sauce chaude

Ingrédients

6 gosses asperges en conserve
125 g de saumon fumé
6 jaunes d'œufs
150 g de beurre
le jus d'1 citron
½ gobelet d'eau
sel, poivre

Préparation

Ouvrir les asperges dans le sens de la longueur et les farcir du saumon préalablement mixé 30 secondes, vitesse 6 dans le bol. Réserver.

Dans le bol lavé et séché, mettre le beurre et programmer 70° Jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Réserver.

Mettre les jaunes, le citron, l'eau le sel et le poivre et programmer 3 minutes 70° vitesse 4.

A 1 minute 30, ajouter le beurre par le couvercle. Laisser tourner la machine quelques minutes et augmenter vitesse 8.

Verser la sauce sur les asperges et gratiner jusqu'à ce que la superficie soit dorée.





14.1.2.4 Aubergines farcies au saumon

Ingrédients

3 grosses aubergines
3 gosses tranches de saumon (350g environ)
1 œuf
1 feuille de laurier
2 poivrons « piquillo »
60 g de margarine
70 g de farine
2 cs d'huile
400 gde lait
3 tranches de fromage à fondre
6 cs de tomate cuisinée
ail moulu, noix de muscade, poivre et sel

Préparation

Laver les aubergines, les partager en 2. Quadriller la chair à l'aide d'un couteau, y verser un peu de sel et mettre au four à 200° durant 25 à 30 minutes. Laisser refroidir et à l'aide d'une cuillère, sortir la chair et réserver.

Cuire le saumon quelques minutes dans l'eau avec du sel et le laurier. Laisser refroidir et enlever la peau et les arêtes.

Dans le bol, mettre la margarine, l'huile et la farine et programmer 2 minutes T°90 vitesse 4.

Ajouter le saumon, la pulpe d'aubergines, les poivrons, les œufs, l'ail, un peu de noix de muscade, le poivre et le sel. Programmer 6 secondes, vitesse 4 puis 4 minutes, T°80 vitesse 1. S'aider de la spatule pour racler les bords.

Remplir de farce les aubergines, ajouter dessus 1 cuillerée à soupe de tomate cuisinée et une tranche de fromage à fondre que vous pouvez remplacer par du fromage râpé.

Faire gratiner quelques minutes au four



14.1.2.5 Biscuits à la mousse de saumon et de crevettes

Ingrédients

Biscuit:
4 œufs,
120 g de farine,
120 g de sucre

Mousse:
250 g de saumon
100 g de crevettes
100 g de crème
100 g d'huile d'olive
sel, poivre
150 g de saumon
100 g de crevettes

Béchamel:
90 g de farine
200 g de crevettes
30 g d'oignons
50 g de beurre
30 g d'huile d'olives
200 g de fumet
200 g de lait

Préparation

Mettre le fouet et verser le sucre et les œufs et programmer 6 minutes T°40 vitesse 3. Puis, à la fin de la minuterie, programmer 6 minutes vitesse 3 sans température. Ajouter ensuite la farine et mixer 4 secondes, vitesse 3. Etaler la pâte et la cuire 9 minutes à 180°. La rouler avec un torchon et laisser refroidir.

Mousse :
Mixer 250g de saumon et 100g de crevettes durant 10 secondes, vitesse 3. Ajouter la crème et programmer 15 minutes T°90 vitesse 1. Puis ajout er l'huile peu à peu (la machine devra toujours être en marche vitesse 5 sans température).Mettre le fouet et programmer 1 minute vitesse 3. Réserver. Cuire le reste des crevettes et le saumon 5 minutes T°100 vitesse 1. Réserver.

Béchamel :
Mettre le beurre et l'huile dans le bol et programmer 4 minutes température Varoma vitesse 1. Ajouter l'oignon et mixer quelques secondes, vitesse 4. Programmer ensuite 4 minutes, T° Varoma, vitesse 1. Ajouter ensuite les autres ingrédients et programmer 5 minutes T°90 vitesse 5. Réserver.

Dérouler le biscuit et le tartiner avec la mousse, les crevettes et le saumon cuit. Le rouler et le laisser au frigo fermé dans du papier alimentaire.

Au moment de servir, couvrir avec la béchamel.



14.1.2.6 Blancs de volaille sauce au fromage

Ingrédients

500 g de blancs de volaille
farine
sel
huile d'olive
50 g d'oignons
½ cube de bouillon
½ gobelet de vin blanc
45 g de fromage râpé

Préparation

Couper les blancs en filets puis en morceaux. Les assaisonner puis les rouler dans la farine et les faire frire dans une poêle avec ½ gobelet d'huile d'olive.

Dans le bol, mettre l'oignon et l'huile de la friture (avec jus de la volaille)) et programmer 3 minutes, T°100 vitesse 5. Ajouter 1 cuillerée à sou pe de farine et programmer 2 minutes T°90 vitesse 4. Ajouter ½ cube de bouillon de volai lle, du sel, ½ gobelet de vin blanc, le fromage et 2 gobelets d'eau. Programmer 2 minutes, T°90 vitesse 5-7-9 progressivement

Rectifier l'épaisseur de la sauce en ajoutant de l'eau si nécessaire et programmer 10 secondes, vitesse 9.

Mélanger la sauce avec les morceaux de poulet





14.1.2.7 Brandade de morue

Ingrédients

500 g de morue dessalée depuis la veille
200 g d'huile
100 g de lait
3 gousses d'ail
poivre

Préparation

Verser la morue dessalée dans une casserole. La couvrir d'eau froide et mettre à chauffer jusqu'à ce que l'eau commence à frémir. Bien égoutter, et sortir la peau et les arêtes. Réserver.

Mettre l'huile dans le bol et programmer 5 minutes T°100 vitesse 1. Sans arrêter la machine, verser les gousses d'ail et programmer 3 minutes T°100 vitesse 5. Programmer ensuite vitesse 6 et jeter par l'orifice en alternant un peu de morue, un peu de lait et ainsi de suite.

S'aider de la spatule pour remuer, jusqu'à obtenir la consistance voulue. Augmenter ensuite vitesse 8.

Ce plat de morue se sert avec du pain grillé ou décoré avec des olives noires, ou peut se gratiner ou se mélanger avec une purée de pomme de terre.





14.1.2.8 Cailles sauce aux champignons et riz pilaf

Ingrédients

4 cailles
thym, romarin
huile
3 gobelets de riz
½ gobelet d'huile
1 cuillerée à café d'herbes de Provence
6 gobelets de bouillon de volaille
sauce aux champignons :
12 champignons
1 gobelet d'huile
4 gobelets de bouillon de volaille
1 pincée de sel, poivre

Préparation

Dans le bol, mixer quelques secondes, vitesse 4 l'oignon et les champignons. Racler les bords à la spatule. Ajouter l'huile (1 gobelet). Mettre dans le panier le riz, le sel, les herbes de Provence. Mettre ensuite le panier dans le bol et programmer 8 minutes, T°100 vitesse 4.

Puis ajouter 6 gobelets de bouillon de volaille et programmer 18 minutes T°100 vitesse 4 et remuer de temps en temps le riz à la spatule.

Retirer le riz et réserver. Retirer aussi la sauce et rectifier l'assaisonnement.

Partager les cailles en 2. Les saler et les saupoudrer de romarin et de thym.

Mettre un filet d'huile d'olive dans une poêle et y faire dorer les cailles de tous les côtés.

Servir les cailles sur un lit de riz entourées de sauce aux champignons.



14.1.2.9 Calamars dans leur encre

Ingrédients

1 Kg de calamars (cercles)
50 g d'huile
2 oignons
2 gousses d'ail
3 feuilles de laurier
100 g de concentré de tomates
200 g de vin blanc
2 cs de farine
4 petits sachets d'encre de calamars
sel, poivre
quelques gouttes de Tabasco

Préparation

Mettre dans le bol l'huile et programmer 5 minutes, T° Varoma, vitesse 1. Ajouter le laurier et laisser la machine arrêtée quelques minutes. Ajouter les oignons, l'ail, la tomate et programmer 10 secondes, vitesse 4 ; Programmer ensuite 5 minutes T°100 vitesse 2. Racler las parois à la spatule.

Verser ensuite la farine et programmer 20 secondes, vitesse 6. Mettre le fouet, ajouter les calamars, le vin blanc, l'encre, le sel, le poivre, le Tabasco et programmer 20 minutes, T°100, vitesse 1.

Si les calamars ont rendu beaucoup de liquide, programmer T° Varoma 5 à 10 minutes pour évaporer. S'il y a trop peu de liquide, ajouter de l'eau.

Servir les calamars avec du riz





14.1.2.10 Cannellonis de crabe

Ingrédients

300 g de bâtonnets de crabe
40 g de fruits secs
1 boîte de 250g de thon à l'huile
50 g de fromage frais
30 g de cornichons et de câpres au vinaigre
sel, poivre, origan
½ gobelet d'eau
½ gobelet d'huile.

Préparation

Mixer quelques secondes les fruits secs par quelques coups de TURBO ou de vitesse maximale.

Ajouter les autres ingrédients sauf le crabe et programmer 15 secondes, vitesse 5.

Aplatir les bâtonnets, les tartiner de farce et les rouler en les maintenant dans du film alimentaire.

Mettre au frais.

Servir sur un lit de laitue coupée en julienne.





14.1.2.11 Cannelonis de poireaux farcis aux calamars

Ingrédients

6 gros poireaux (partie blanche)
300 g de calamars en rondelles surgelés
50 g d'huile d'olive
50 g de concentré de tomates
100 g de poivron vert pelé à l'économe
100 g d'oignon rouge
1 gousse d'ail
sel, poivre
Sauce :
50 g d'huile d'olive
100 g de poivron vert
100 g d'oignon rouge
1 gousse d'ail
150 g de concentré de tomates
150 g de vin blanc
sel, poivre
2 petits sachets d'encre

Préparation

Bien laver les poireaux et les déposer dans le Varoma.

Mettre 500g d'eau dans le bol et programmer 5 minutes T°Varoma vitesse 2. Poser ensuite le Varoma sur le bol, fermer et programmer 5 minutes T°Varoma vitesse 2. Sortir les poireaux et les mettre à égoutter sur du papier absorbant. Réserver
Mettre ensuite la machine en marche vitesse 5 et verser les calamars et mixer 30 secondes. Réserver.

Sans laver le bol, mettre tous les ingrédients de la farce sauf les calamars et mixer 6 secondes, vitesse 4. Programmer ensuite 7 minutes T°Varoma vitesse 1. Ajouter les calamars et programmer 12 minutes T°Varoma vitesse 1.

Couper les poireaux dans le sens de la longueur, les ouvrir sans les détacher et les farcir du mélange aux calamars. Les poser ensuite dans un plat et les réserver au chaud.

Sans laver le bol, mettre tous les ingrédients de la sauce sauf l'encre et le vin blanc et mixer 6 secondes, vitesse 4. Programmer 10 minutes T°Varo ma vitesse 1. Ajouter ensuite le vin et l'encre et mixer 30 secondes, vitesse 5. Programmer 7 minutes T°100 vitesse 1.

Napper les poireaux de sauce.



14.1.2.12 Carpaccio de saumon et merlu

Ingrédients

150 g de saumon frais
400 g de merlu
branches d'aneth
4 tomates rouges fermes
huile d'olive
jus de 2 citrons
aneth, sel, poivre
300 g d'haricots verts
1 gousse d'ail
1 jaune d'œuf
175 g d'huile d'olive

Préparation

Enlever la peau et les arêtes des poissons et faire des filets très fins. Couper du film alimentaire en rectangle. Mettre sur chaque morceau de film le filet de merlu, une branche d'aneth, un filet de saumon, une branche d'aneth et terminer par un filet de merlu. Rouler le film alimentaire en serrant bien et envelopper le rouleau dans du papier aluminium et mettre au congélateur 6 à 8 heures.

Peler les tomates avec un pèle patates, enlever les gaines et les mettre à égoutter sur du papier absorbant.

Dans le bol, mettre les tomates avec un peu de sel et mixer 20 secondes, vitesse 4. Verser le mélange dans un plat de service, l'étaler et arroser d'un filet d'huile d'olive.
Sortir le poisson du congélateur et avec un couteau, couper des lamelles de poissons très fines, les déposer sur le lit de tomates, saler et arroser le tout de citron et d'huile d'olive. Mettre au frais.

Pendant ce temps, préparer une mousse en versant les haricots verts égouttés dans le bol avec l'ail, le sel et le poivre et mixer 30 secondes, vitesse 4. Ajouter le jaune d'œuf et mixer vitesse 5. Ajouter 175g d'huile et mixer de nouveau 30 secondes, vitesse 5. Verser la mousse dans un récipient de service.

Décorer le carpaccio d'aneth et servir accompagné de mousse.



14.1.2.13 Carpaccio de thon à la tomate

Ingrédients

400 g de thon
le jus de 2 citrons
6 tomates rouges
1 cc d'origan
2 cs de câpres
50 g d'huile
poivre noir moulu, sel



Préparation

Couper le thon en tranches très fines et les mettre dans un plat creux.

Dans le bol, mettre l'huile, le jus de citron, le sel et le poivre et mixer 6 secondes, vitesse 4.Verser le mélange sur le thon et laisser macérer 15 minutes.

Couper les tomates en fines rondelles. Les arroser d'un peu d'huile et saupoudrer d'origan et de sel.

Dans un plat, étaler une tranche de thon en alternant avec une rondelle ou 2 de tomates. Décorer avec les câpres.

Afin de pouvoir couper le thon en lamelles très fines, le placer au congélateur jusqu'à ce qu'il commence à durcir.



14.1.2.14 Champignons à la crème et au citron

Ingrédients

500 g de champignons en lamelles
30 g d'huile d'olive
2 gousses d'ail en lamelles
50 g de lait écrémé
40 g de jus de citron
sel, poivre, persil

Préparation

Sans laver les champignons et sécher sur du papier absorbant. Réserver. Mettre le fouet, verser l'huile dans le bol et programmer 3 minutes 100° vitesse 1. Verser l'ail en lamelles dans le bol et programmer 3 minutes 100° vitesse 1.

Mettre les champignons, le sel, le poivre et programmer 8 minutes T°Varoma, vitesse 1.

Ajouter le lait, le citron, le persil et programmer 3 minutes T°100 vitesse 1.

Servir très chaud.





14.1.2.15 Courgettes à la bolognaise

Ingrédients

130 g de carottes
100 g d'oignons
1 gousse d'ail
1 morceau de céleri branche
120 g de champignons
500 g de tomate cuisinée
50 g d'huile
500 g de viande hachée
2 cubes de bouillon de volaille
poivre, origan, laurier
4 à 6 courgettes moyennes
béchamel

Préparation

Couper les courgettes en 2 dans le sens de la longueur, les vider de la chair et la réserver.

Mettre les légumes dans le bol et programmer quelques secondes, vitesse 5. Ajouter la chair et la tomate et programmer 30secondes, vitesse maxi. Ajouter l'huile et programmer 10 minutes, T°100, vitesse 1. Ajouter la viande et les condiments (effriter les cubes) et remuer à la spatule. Réserver

Mettre les courgettes dans le Varoma, mettre 500g d'eau dans le bol et programmer 15 minutes T°Varoma vitesse 1.

Verser ensuite la sauce sur les courgettes, verser également un peu de sauce béchamel, saupoudrer de fromage râpé et faire gratiner quelques minutes au four.



14.1.2.16 Crème de moules

Ingrédients

1.250 kg de moules fraîches
½ l d'eau
150 g de blancs de poireaux
50 g d'huile
2 gousses d'ail
150 g de tomates mixées
1 pomme Granny pelée et épépinée
100 g de biscottes
50 g d'anis
2 cubes de bouillon de poisson
poivre moulu

Préparation

Laver les moules, les mettre dans le Varoma et réserver.

Dans le bol, mettre ½ l d'eau, fermer et programmer 6 minutes T°Varoma vitesse 2. A la fin de la minuterie, poser le Varoma sur le couvercle et programmer 12 minutes T°Varoma vitesse 2. Sortir et réserver le liquide du bol.

Enlever les coquilles des moules ainsi que le bord noir qui entoure les moules. En mettre 6 à part et réserver le reste.

Dans le bol, mettre les poireaux en rondelles, l'huile, l'ail, les tomates, et la pomme en morceaux. Mixer 10 secondes, vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule et programmer 10 minutes T°Varoma vitesse 2.

Ajouter les moules, les biscottes, l'anis et un peu d'eau réservée. Programmer 2 minutes vitesse 9. Racler les bords, ajouter le reste d'eau, les cubes, le poivre, et mixer 30 secondes, vitesse 9. Programmer 10 minutes T°Varoma, vitesse 2.

Ajouter ensuite de l'eau de façon à remplir le bol. Rectifier l'assaisonnement, découper les moules mises de côté en petits morceaux.

Verser la crème dans des récipients individuels, y déposer une demi-biscotte avec une rondelle de tomate cerise et les petits morceaux de moules. Saupoudrer de persil.

Servir très chaud



14.1.2.17 Crème de poireaux

Ingrédients

230 g de poireaux
20 g d'huile d'olive
60 g de beurre
300 g de crème liquide
500 g de lait entier
170 g de purée de pomme de terre
20 g de sel
650 g de lait entier

Préparation

Verser les poireaux coupés en rondelles dans le bol et mixer 15 secondes, vitesse 4.

Ajouter l'huile, le beurre et programmer 6 minutes T°100 vitesse 4.

Ajouter la crème liquide, le sel et 500g de lait. Programmer 10 minutes, T°100 vitesse 4.

Ajouter la purée et mixer 30 secondes, vitesse 6. Ajouter 650g de lait et programmer 5 minutes vitesses 5-6-7 (progressivement)





14.1.2.18 Crème de thon

Ingrédients

150 g de thon égouttés
50 g de beurre
20 g d'huile d'olive
1 œuf dur
poivre

Préparation



Mettre le beurre dans le bol et programmer 2 minutes T°37 vitesse 2.

Ajouter le reste des ingrédients et mixer 30 secondes, vitesse 6.

Mettre le mélange dans une terrine et placer au frais jusqu'au moment de servir.

Cette crème se sert sur des toaste en apéritifs ou sert de farce aux tomates et aux œufs



14.1.2.19 Crème de volaille au Jerez

Ingrédients

2 blancs de volaille (350g environ)
1 cs de beurre
1 échalote
45 g de farine
1 petite boîte de truffes avec son jus
1 cube de bouillon de volaille
1 jaune d'œuf
1 dl de Jerez secondes
1 à 2 dl de crème liquide
sel, poivre blanc, noix de muscade

Préparation

Déposer les blancs de volaille autour du panier de façon à ne pas obstruer les trous du fond.

Dans le bol, mettre les échalotes, et le beurre et programmer 3 minutes T°100 vitesse 1 après avoir introduit le panier.

Ajouter 3 dl d'eau, le cube de bouillon, le jus de truffe et programmer 9 minutes, T°100 vitesse 1 jusqu'à ce que la viande soit cuite.

Mettre le poulet dans le bol et mixer quelques secondes, vitesse 1.

Ajouter le jaune d'œuf, l'eau et la crème liquide et programmer T°100 vitesse 8 jusqu'à ébullition.

Verser dans des récipients individuels

14.1.2.20 Filet de proc farci aux pommes

Ingrédients

2 filets de porc ibérique
4 pommes Golden
1 cc de jus de citron
100 g d'oreillons de pêches ou d'abricots
sel, poivre
500 g d'oignons
2 gousses d'ail
50 g d'huile d'olive
250 g de vin blanc
250 g d'eau
70 g de sauce au soja
Garniture;
pommes et pommes de terre pelées

Préparation

Demander au boucher de vous couper des filets fins en forme de rectangle. Peler les pommes, les couper en morceaux et les mettre dans le bol avec le jus de citron. Programmer 3 minutes, vitesse 4 T°100. Racler les bords à la s patule, poivrer et programmer 8 minutes T°100 vitesse 2. Refroidir.

Découper 2 rectangles de film alimentaire, y déposer les filets, les saler et étaler dessus la purée de pommes. Poser par dessus les oreillons de fruits égouttés. Former un rouleau avec le film alimentaire en serrant bien/ Fermer le rouleau dans du papier aluminium, les déposer dans le Varoma, en les entourer de petits morceaux de pommes de terre et de pommes. Réserver.

Dans le bol, mettre l'ail et l'oignons. Mixer 4 secondes, vitesse 4. Mettre le fouet et ajouter l'huile et programmer 10 minutes T°Varoma vitesse 1. Ajouter l'eau, le vin et le soja. Fermer et déposer le Varoma sur le bol et programmer 30 minutes T°Varoma vitesse 1.

Sortir le Varoma et le fouet et mixer quelques secondes, vitesse 3.

Retirer les papiers et couper en fines tranches et les poser sur la sauce. Servir très chaud accompagné des pommes de terre et pommes à la vapeur.



14.1.2.21 Filet de porc sauce à l’orange

Ingrédients

3 filets de porc de 400 g chacun
1 cs de sucre
poivre blanc
sel
150 g d’oignons
6 oranges à jus
100 g de vin blanc secondes ou Jerez
huile

Préparation

Saler et poivrer la viande. Laisser reposer 15 minutes.

Mettre une poêle sur le feu et verser le sucre. Quand le sucre commence à prendre une couleur, baisser le feu et ajouter les filets de porc et faire dorer de chaque côté. Laisser refroidir complètement la viande.

Une fois refroidie, l’enrouler dans du film transparent et la mettre dans le Varoma.

Dans le bol, mettre l’oignon et mixer 4 secondes, vitesse 5. Ajouter l’huile et programmer 10 minutes t°Varoma vitesse 3 ½.

Ajouter le vin, le jus de 4 oranges et mixer 10 secondes, vitesse 8. Poser le Varoma sur le bol et programmer 30 minutes T°Varoma vitesse 1.

Découper la viande en tranches, la disposer dans un plat puis mettre des rondelles d’oranges tout autour pour décorer. Servir la sauce dans une saucière.





14.1.2.22 Filet de porc sauce au vin rouge et aux raisins

Ingrédients

2 filets de porc
sel, poivre
750 g de patates
30 g d'huile
50 g de beurre
250 g d'oignons
2 gousses d'ail
350 g de bon vin rouge
350 g de Jerez doux
1 cube de bouillon de viande
250 g de raisins pelés sans pépins.
Caramel liquide.

Préparation

Saler et poivrer la viande. Etaler au pinceau sur chaque filet un peu de caramel liquide et déposer des gains de raisins.

Rouler le tout dans du film alimentaire puis envelopper le rouleau dans du papier aluminium.

Placer les rouleaux dans le Varoma et y mettre autour les pommes de terre coupées en morceaux mais non pelées.

Dans le bol, mettre l'huile, le beurre, l'ail et l'oignon et programmer 10 minutes T° Varoma vitesse 1 ;

Ajouter les autres ingrédients sauf les raisins, placer le Varoma sur le bol et programmer 40 minutes T° Varoma vitesse 1.

A la fin de la minuterie, mixer 15 secondes, vitesse 7. Si la sauce n'a pas réduit, reprogrammer 10 minutes, même vitesse et même température.

Retirer le Varoma, verser les raisins dans le bol et programmer 2 minutes T° Varoma, fonction sens inverse vitesse mijotage.



14.1.2.23 Filets de truite au vin blanc

Ingrédients

6 filets de truite (1 kg environ)
150 g d'oignons
2 gousses d'ail
100 g de jambon serrano
100 g de vin blanc
1 feuille de laurier
sel, poivre, farine, huile
100 g d'eau

Préparation

Mettre à chauffer de l'huile dans une poêle, jeter du sel sur le poisson, le rouler dans la farine et le faire dorer sur chaque face. Mettre dans le panier et réserver.

Mettre le jambon dans le bon et le mixer par 2 ou 3 coups de TURBO. Le jambon doit être mixé finement. Réserver

Introduire l'oignon et l'ail et mixer 4 secondes, vitesse 4. Programmer ensuite 5 minutes T° Varoma vitesse 1.

Ajouter le jambon et la feuille de laurier et mixer 3 minutes T°Varoma vitesse 1.

Ajouter le vin blanc, l'eau, sel et poivre. Introduire le panier avec les filets dans le bol et programmer 10 minutes T°Varoma vitesse 1.

Verser la sauce sur le poisson et servir très chaud.





14.1.2.24 Foie gras truffé à la sauce Pedro Jimenez

Ingrédients

600 g à 700 g de foie gras de canard frais
eau, glaçons et gros sel
½ cc de sucre
poivre noir moulu
1 cs de Porto
2 cs de Brandy
½ litre d'eau

Sauce:
1 bouteille de Pedro Jimenez
250 g de crème liquide
le jus d'une orange
sel, poivre
1 cc de maïzena
1 truffe

Préparation

Mettre à macérer le foie durant 2 heures en le couvrant d'eau, de 6 glaçons d'1 cuillerée à soupe de gros sel.

Bien le sécher et sortir les veines.

Le poser sur une feuille de film alimentaire et le rouler dans un mélange de sucre, sel, poivre.

Verser les 2 liqueurs, insérer la truffe dans une partie du foie et fermer le rouleau de façon à ce qu'il soit hermétique.

Laisser macérer le rouleau au frigo durant 8 heures.

Enrouler de nouveau le rouleau de foie dans un autre film alimentaire puis dans de l'aluminium.

Poser le rouleau dans le Varoma et réserver.

Mettre l'eau dans le bol et programmer 6 minutes T° Varoma vitesse 2. Mettre le Varoma sur le bol et programmer 15 minutes T°Varoma vitesse 2 .

Laisser reposer 24 heures au frigo.

Dans le bol, mettre le vin et programmer 30 minutes T°Varoma, vitesse 2. Le liquide doit réduire de moitié.

Ajouter ensuite la crème liquide, la maïzéna dissoute dans le jus d'orange, les condiments et programmer 15 minutes T°Varoma, vitesse 2



14.1.2.25 Friture de crevettes

Ingrédients

500 g de crevettes
1 blanc d'œuf
1 cs de vinaigre
150 g de farine
100 g d'eau
sel, poivre, huile pour friture

Préparation

Peler les crevettes en gardant les queues accrochées. Réserver.

Dans le bol, mettre le fouet. Verser le blanc d'œuf avec quelques gouttes de vinaigre et programmer 1 minute vitesse 4. Réserver.

Mettre ensuite dans le bol non lavé la farine, le vinaigre, le sel et le poivre et mixer 15 secondes, vitesse 4.

A la fin de la minuterie, ajouter le blanc d'œuf et remuer délicatement à la spatule. Vous devez obtenir une pâte épaisse.

En prenant les crevettes par la queue, les tremper dans la pâte et les mettre à frire dans une huile bien chaude. Les mettre à égoutter sur du papier absorbant.





14.1.2.26 Friture de Murcie aux patates et œufs

Ingrédients

70 g d'huile
500 g d'oignon
200 g de poivrons rouges
200 g de poivrons verts
3 gousses d'ail
1 boîte d'1 kg de tomates concassées
sel, poivre
800 g de patates en rondelles
4 œufs

Préparation

Dans le bol, mettre l'oignon et les poivrons coupés en rondelles et mixer 6 secondes, vitesse 4. Réserver.

Dans le bol, mettre l'huile avec le fouet et verser l'oignon, les poivrons, l'ail et la tomate, le sel et le poivre et programmer 12 minutes T°Varoma vitesse 1.

Mettre les patates en rondelles dans le Varoma, les œufs au-dessus. A la fin de la minuterie, mettre la Varoma sur le bol et programmer 20 minutes T°Varoma vitesse 1. Rectifier l'assaisonnement.

Dans un plat de service, mettre la friture de légumes au milieu et placer autour les patates ainsi que les œufs coupés en rondelles.



14.1.2.27 Gâteau de courgettes

Ingrédients

100 g de noix
150 g de sucre
la peau d'un citron (sans la partie blanche)
250 g de courgettes en morceaux avec la peau
3 œufs
100 g de beurre
1 cc de cannelle

180 g de farine
1 sachet de levure
1 pincée de sel
100 g de dattes sans noyaux en morceaux
100 g de raisins de Corinthe macérés dans du Brandy

Préparation

Mettre les noix dans le bol et les mixer quelques secondes, vitesse 4. Réserver.

Mettre le sucre et programmer 1 minute vitesse 9. Laisser la machine en marche et mettre le zeste de citron et programmer 1 minute vitesse 9. Ajouter les courgettes et programmer 25 secondes, vitesse 5. Nettoyer les parois du bol à la spatule.

Ajouter les œufs, le beurre, la cannelle et programmer 15 secondes, vitesse 6.

Ajouter la farine, la levure et le sel et programmer 4 secondes, vitesse 2.

Verser enfin les dattes, les noix et les raisins égouttés.

Verser dans un moule à cake et cuire 35 à 40 minutes à 180 °.



14.1.2.28 Guacamole

Ingrédients

2 avocats
½ oignon
Le jus d'1/2 citron
1 cc de coriandre
½ gobelet d'huile
1 pincée de sel
½ tomate pelée



Préparation

Couper l'oignon en rondelles et les mettre dans le bol.

Ajouter tous les autres ingrédients et mettre le panier par-dessus pour éviter les éclaboussures.

Mixer 2 minutes en passant par toutes les vitesses.

14.1.2.29 Haricots blanc aux clovisses

Ingrédients

50 g d'huile d'olive
300 g d'oignons
2 gousses d'ail
1 cs de piment moulu
2 boîtes de haricots blancs cuisinés (800g)
500 g de petites clovisses
1 grande feuille de laurier
600 g d'eau
2 cubes de bouillon de poisson
persil pour décorer.

Préparation

Mettre à tremper les clovisses dans de l'eau pour enlever toute trace de sable.

Verser les haricots dans le Varoma et les rincer sous le jet d'eau.

Dans le bol, mettre les oignons, l'ail, et mixer 10 secondes, vitesse 4. Racler les bords à la spatule. Ajouter l'huile et programmer 10 minutes T°Varoma vitesse 2.Ajouter le piment et laisser reposer quelques secondes.

Ajouter 3 cuillerées à soupe d'haricots, l'eau et mixer 40 secondes, vitesse maxi.

Mettre le fouet, ajouter les feuilles de laurier, les cubes de bouillon et programmer 6 minutes T°Varoma vitesse 1.

Mettre les clovisses bien lavées dans le Varoma. Poser le Varoma sur l'appareil pour ouvrir les clovisses. Le jus va tomber dans le bol.

A la fin de la minuterie, agiter le Varoma pour faire tomber le jus et verser les clovisses dans le bol. Rectifier l'assaisonnement et laisser reposer.

Servir très chaud, saupoudré de persil



14.1.2.30 Langoustines sauce serrano

Ingrédients

600 g de langoustines
70 g d'huile
3 gousses d'ail
150 g d'oignons
200 g de tomates concassées
100 g de jambon serrano
1 feuille de laurier
200 g d'eau
sel, poivre

Préparation

Peler les langoustines en conservant les têtes. Les placer délicatement dans le panier à cuisson. Réserver

Dans le bol, placer l'eau ainsi que les peaux des crevettes et programmer 4 minutes T°100 vitesse 4. Filtrer le fumet et réserver.

Dans le bol lavé et séché, mixer par 2 ou 3 pressions de turbo le jambon qui devra être haché très finement. Réserver.

Sans laver le bol, ajouter l'huile, l'ail et l'oignon et programmer 5 minutes T°Varoma vitesse 4. Ajouter le jambon et programmer 3 minutes T°Var oma vitesse 1. Ajouter ensuite la tomate, le laurier, le sel et le poivre et programmer 10 minutes T°Varoma vitesse 1. Ajouter ensuite le fumet mis de côté et mettre le panier de cuisson avec les langoustines dans le bol et programmer 12 minutes T°Varoma vitesse 1.

Mettre les langoustines dans un plat, couvrir de sauce et servir chaud.



14.1.2.31 Lapin chasseur

Ingrédients

½ lapin coupé en petits morceaux
5 gousses d'ail
½ gobelet d'huile
sel, thym
½ gobelet de Jerez secondes ou de cognac

Préparation

Mettre à macérer durant 30 minutes le lapin coupé en petits morceaux avec le sel et le thym et un filet d'huile d'olive.

La machine en marche vitesse 5, jeter les gousses d'ail. Arrêter la machine.

Ajouter le ½ gobelet d'huile, racler les parois du bol à l'aide de la spatule et programmer 4 minutes T° Varoma vitesse 1.

A l'arrêt de la minuterie, ajouter le lapin macéré et programmer 15 minutes T° Varoma vitesse 1.

A l'arrêt de la machine, ajouter le Jerez et programmer 10 minutes T°100 vitesse 1.

Le temps écoulé, laissé reposer 10 minutes dans le bol.

Ce plat peut se servir avec des patates à la vapeur.





14.1.2.32 Moules à la vapeur

Ingrédients

1 kg de moules
600 g d'eau
2 gousses d'ail
1 feuille de laurier
10 g d'huile
quelques gains de poivre
1 citron

Préparation

Bien laver les moules et les mettre dans le Varoma. Réserver.

Mettre l'eau dans le bol ainsi que l'ail, le laurier, l'huile et quelques gains de poivre.

Mettre le Varoma sur le couvercle et programmer 20 minutes T° Varoma vitesse 2.

Ne garder qu'une moitié des coquilles de chaque moule. Mettre les moules à plat dans une assiette, les arroser de jus de citron.

A déguster chaud ou froid.





14.1.2.33 Moules marinières



Ingrédients

1 kg de moules
50 g d'huile
200 g d'oignon
3 gousses d'ail
500 g de tomates concassées
piment rouge moulu
quelques gains de poivre

Préparation

Laver les moules, les introduire dans le Varoma, fermer et réserver.

Dans le bol, mettre l'ail et l'oignon et mixer 4 secondes, vitesse 4 ; ajouter l'huile et programmer 7 minutes T° Varoma vitesse 4. Ajouter l a tomate, la feuille de laurier, quelques gains de poivre et une pincée de piment rouge moulu.

Mettre le Varoma sur le bol et programmer 20 minutes T° Varoma vitesse 1.

Ne garder qu'une coquille des moules, les mettre dans un plat creux et verser la sauce par-dessus. Servir chaud.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr


14.1.2.34 Morue à la mexicaine

Ingrédients

800 g de morue en morceaux mise à dessaler 12 heures à l'avance
650 g de tomates pelées sans gaines
1 piment fort sans gaines trempé dans de l'eau chaude
1 gros oignon
3 gousses d'ail
80 ml d'huile d'olive
150 g de poivron en conserve coupé en morceaux
60 g d'olives dénoyautées
2 cs de persil haché
1 feuille de laurier
5 cs de câpres
800 ml d'eau

Préparation

La veille, mettre à dessaler la morue dans de l'eau et changer l'eau une fois.

Mettre ensuite la morue dans une casserole avec de l'au et la faire cuire durant 15 minutes.

L'égoutter et la débarrasser de sa peau et de ses arêtes. La découper en petit morceaux et réserver.

Dans le bol, mettre l'ail et l'oignon et mixer 40 secondes, vitesse 4. Ajouter l'huile et programmer 4 minutes T°100 vitesse 2.

Ajouter ensuite les tomates et le piment fort et mixer 40 secondes, vitesse 5. Puis programmer 3 minutes T°100 vitesse 2.

Mettre le fouet ; ajouter la morue, le poivron, les câpres, les olives, le laurier et le persil et programmer 25 minutes T°80 vitesse 1



14.1.2.35 Morue aux raisins secs

Ingrédients

500 g de morue
1 gobelet d'amandes grillées
2 gousses d'ail
1 feuille de laurier
cannelle en poudre
1 cc de piment rouge moulu
1 gobelet d'eau
1 gobelet de vin blanc
1 gobelet de raisins secs



Préparation

Mettre les amandes dans le bol et pulvériser quelques secondes, vitesse maxi. Ajouter les gousses, le persil, la cannelle, le piment, l'eau et le vin.

Mettre la morue préalablement dessalée, coupée en morceaux avec les raisins secs dans le Varoma. Programmer 25 minutes T°100 vitesse 5.

Pour servir, verser la morue dans un plat de service et napper de sauce.





14.1.2.36 Morue à la basquaise

Ingrédients

6 filets de morue
jus d'1/2 citron
60 g d'huile
250 g d'oignons
2 gousses d'ail
400 g de poivrons rouges
1 feuille de laurier
50 g d'eau
sel

Préparation

Mettre les filets dans un plat allant au four. Les arroser de jus de citron et laisser macérer.

Pendant ce temps, introduire dans le bol le poivron rouge et mixer 5 secondes, vitesse 4. Réserver

Dans le bol, mettre l'oignon, l'ail, 40g d'huile. Mixer 5 secondes, vitesse 4. Puis programmer 5 minutes T°Varoma vitesse 1.

Ajouter la feuille de laurier et le poivron mixé et programmer 10 minutes T°Varoma vitesse 1.

Sortir la feuille de laurier, ajouter l'eau et le sel puis mixer progressivement jusqu'à la vitesse maxi durant 20 secondes. Puis programmer 5 minutes T°Varoma vitesse 1.

Verser l'huile restante sur la morue et mettre le plat au four préchauffé à 200° durant 5 minutes.

Verser la sauce sur le poisson et remettre au four durant 15 minutes.

Servir ce plat avec des patates à la vapeur

14.1.2.37 Paëlla

Ingrédients

300 g de crevettes
300 g de viande maigre de porc
1 tomate moyenne
1 poivron
2 cubes de bouillon de volaille
1 gobelet d’huile
½ gobelet de vin blanc
3 gousses d’ail
riz pour 4 personnes
1 pincée de safran
1 citron
8 langoustines cuites

Préparation

Mettre l’huile, le poivron et l’ail dans le bol et mixer 8 secondes, vitesse 4.

Ajouter les tomates, les cubes de bouillon de volaille, le vin blanc, et programmer 8 secondes, vitesse 4. Puis programmer de nouveau 8 minutes 100° vitesse 4.

Mettre ensuite le fouet. Verser dans le bol 3 gobelets d’eau ainsi que la viande coupée en petits morceaux et programmer 23 minutes 100° vitesse 1. Réserver.

Peler les crevettes et mettre les carcasses et les têtes dans le bol. Y ajouter 3 gobelets d’eau et programmer 5 minutes 100° vitesse 4. Filtrer et réserver le jus.

Dans une poêle à paëlla, mettre le bouillon de crevettes, la viande et sa sauce et une pincée de safran. Verser ensuite le riz et mettre à cuire. A mi-cuisson, rajouter les crevettes et rajouter de l’eau nécessaire et assaisonner à votre goût.

Quand le riz est cuit, laisser reposer, couvert de papier aluminium. Votre paella ne sera ainsi pas sèche. Décorer de quartiers de citrons et des langoustines.





14.1.2.38 Patates boulangères

Ingrédients

800 g Pommes de terre
1 oignon
1 poivron rouge ou vert
150 g d'huile
sel, persil

Préparation



Dans le bol, mettre le poivron coupé en rondelles ainsi que l'oignon.

Mixer 6 secondes, vitesse 3. Réserver.

Verser l'huile dans le bol et programmer 8 minutes T°Varoma, vitesse 2. Pendant ce temps, couper les pommes de terre comme pour faire des tortillas.

Mettre le fouet, ajouter dans le bol tous les ingrédients et programmer 25 minutes T°Varoma vitesse1



14.1.2.39 Pâtes au chorizo et à la tomate

Ingrédients

50 g d'huile
½ oignon
500 g de tomates pelées
500 g d'eau
250 g de pâtes (farfalles…)
sel
½ cc de sucre
chorizo

Préparation



Mettre dans le bol l'huile et l'oignon coupé en quartiers et programmer 3 minutes T°100 vitesse 5. Ajouter le chorizo coupé en fines rondelles et programmer 1 minute T°100 vitesse 1.

Ajouter les tomates et programmer 15 minutes T°100 vitesse 1.

Ajouter ensuite l'eau et programmer 4 minutes T° Varoma vitesse 1.

Mettre le fouet, et la machine en marche verser les pâtes par l'orifice du couvercle et programmer 10 à 15 minutes T°100 vitesse 1.



14.1.2.40 Pavé de colin à l'aneth et sa garniture

Ingrédients

200 g de branches de brocolis
200 g de chou-fleur
sel
600 g de colin
branches d'aneth
sel, poivre

Préparation

Couper un morceau de film alimentaire et tapisser le centre avec un peu d'huile d'olive et y déposer une branche d'aneth.

Enduire au pinceau avec un peu d'huile un côté du poisson et le poser sur l'aneth.

Déposer sur le poisson une autre branche d'aneth. Bien enrouler et serrer le poisson dans le film.

Faire de même pour chaque morceau de poisson et les mettre sur le plateau du Varoma.

Mettre les branches de légumes dans le Varoma.

Penser que vous devrez y déposer ensuite le plateau.

Saler les légumes. Mettre 500g d'eau dans le bol avec du sel et programmer 5 minutes T° VAROMA vitesse 2.

Quand l'eau bout, mettre le Varoma avec les légumes et programmer 10 minutes T°Varoma vitesse 2.

Puis ouvrir le Varoma et y poser le plateau avec les poissons.

Fermer et programmer 10 minutes T°Varoma vitesse 2 .

Ouvrir les paquets délicatement, servir avec les légumes et une mayonnaise

14.1.2.41 Pommes de terre aux moules

Ingrédients

1 kg de moules
400 g d'eau
100 g de vin blanc
1 kg de patates pelées et coupées en morceaux
50 g d'huile
100 g d'oignons
50 g de vin blanc
1 feuille de laurier
1 cube de bouillon de poisson
persil haché

Préparation

Laver soigneusement les moules et les placer dans le Varoma.

Dans le bol, mettre 400g d'eau, 100g de vin blanc et programmer 6 minutes T°Varoma vitesse 2.

A la fin de la minuterie, placer le Varoma sur le bol et programmer 15 minutes T°Varoma vitesse 2. Réserver la moitié du bouillon du bol.

Laver le bol. Mettre l'oignon et l'huile et mixer 4 secondes, vitesse 5 puis programmer 5 minutes T°100 vitesse 4.

Mettre le fouet, les patates en morceaux, le vin, la feuille de laurier et le cube de bouillon de poisson effrité et programmer 3 minutes T°Varoma, sens inverse, vitesse mijotage.

Ajouter la moitié du bouillon réservé, les patates doivent être recouvertes par le liquide. Si cela n'est pas le cas, compléter avec de l'eau. Programmer 22 minutes T°Varoma, sens inverse, vitesse mijotage.

Pendant ce temps, sortir les coquilles des moules et 10 minutes avant la fin du programme, les verser par l'orifice du couvercle. A la fin de la minuterie, les patates doivent être tendres ; si cela n'est pas le cas, reprogrammer 10 minutes à la même vitesse et à la même température.

Verser dans un plat creux et saupoudrer de persil. Servir aussitôt.



14.1.2.42 Rancho canario

Ingrédients

250 g de chorizo
150 g d'oignons
50 g d'huile
600 g de patates coupées en gros dés
600 g d'eau
1 cube ½ de bouillon de viande
1 boîte de pois chiches
50 g de gros vermicelle

Préparation

Dans le bol, mettre le chorizo sans peau coupé en morceaux et mixer en donnant 2 ou 3 coups de Turbo.

Ajouter l'oignon et l'huile et mixer 5 secondes, vitesse 4. Programmer ensuite 7 minutes T° 100 vitesse 1.

Mettre le fouet sur les couteaux, verser les patates, l'eau et les cubes de bouillon et programmer 20 minutes T°Varoma vitesse 1.

15 minutes avant la fin de la minuterie, ajouter les pois chiches et le vermicelle.

Rectifier l'assaisonnement.

Ce plat se mange à la cuillère






14.1.2.43 Ratatouille

Ingrédients

300 g courgettes en morceaux
150 g de poivrons rouges en morceaux
150 g de poivrons verts en morceaux
300 g d’oignon
100 g d’huile d’olive
500 g de tomates pelées
sel, poivre

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans le bol et programmer 4 secondes, vitesse 4.

Programmer ensuite 30 minutes T° Varoma, vitesse 1.





14.1.2.44 Riz à la morue

Ingrédients

2 gosses gousses d'ail
½ gobelet de persil haché
600g d'eau
safran
2 cubes de bouillon de poisson
50g d'huile
100 g de poivrons verts
250 g de tomates concassées
1 cc de piment rouge moulu
100 g d'oignons
500 g de morue
30 g de riz
quelques gouttes de citron
1 boîte de poivrons pour décorer

Préparation

La veille, mettre à tremper la morue dans de l'eau froide et changer au moins 3 fois l'eau pour la dessaler. La couper ensuite en morceaux. Réserver.

Mettre dans le bol l'ail, le persil, les cubes de poisson et le safran et mixer 30 secondes, vitesse 5. Ajouter l'eau et mixer 30 secondes, vitesse 7. Réserver

Sans laver le bol, mettre l'huile, les poivrons, les tomates, le piment et les oignons et mixer 4 secondes, vitesse 4 puis programmer 7 minutes T°Va roma vitesse 1.

Mettre le fouet sur les couteaux, ajouter la morue et programmer 5 minutes T°100 vitesse 1.

Ajouter ensuite le riz et programmer 2 minutes T°1 00 vitesse 1.

Ajouter ensuite le bouillon réservé et programmer 15 minutes T°100 vitesse 1. Quand la préparation commence à bouillir, verser quelques gouttes de citron. Mélanger à la spatule.

Servir dans un plat creux immédiatement. Décorer de poivrons « morrones » coupés en lanières



14.1.2.45 Riz aux blettes

Ingrédients

2 gousses d'ail
100 g d'huile
1 à 2 cc de concentré de tomates
1 petite poignée de blettes hachées
1 pomme de terre râpée
poivre, safran
1 petite boîte d'haricots blancs cuisinés
800 g d'eau
200 g de riz
romarin en poudre
1 cube de bouillon de volaille

Préparation

Verser l'ail dans le Thermomètre en marche vitesse 6. Ajouter l'huile et programmer 2 minutes T°100 vitesse 1. Ajouter la tomate et progr ammer de nouveau 2 minutes T° 100 vitesse 1.

Mettre le fouet. Verser dans le bol les blettes ainsi que les pommes de terre et programmer 2 minutes T°100 vitesse 1.Ajouter le poivre.

Verser l'eau et programmer 10 minutes T°100 vitesse 1.

Verser ensuite le riz, le safran, les haricots, le cube de bouillon, et le romarin et programmer 13 minutes T°100 vitesse 1







14.1.2.46 Riz aux calamars et crevettes

Ingrédients

250 g d'eau
250 g de crevettes
100 g d'huile d'olive
100 g de poivrons verts
100 g de poivrons rouges
3 gousses d'ail
3 sachets d'encre de calamars
300 g de purée de tomate nature
350 g de calamars
1 feuille de laurier
350 g de riz
persil
2 cubes ½ de bouillon de poisson

Préparation

Préparer le fumet en incorporant dans le bol l'eau et les têtes et carcasses de crevettes.

Programmer 6 minutes T°100 vitesse 4. Filtrer et ré server le fumet. Bien laver le bol.

Dans le bol, mettre l'huile d'olive, les poivrons en morceaux, l'ail, l'encre et la tomate. Mixer 6 secondes, vitesse 4. Programmer 10 minutes T°100 vi tesse 1.

Mettre le fouet, ajouter les calamars et la feuille de laurier. Programmer 7 minutes T° Varoma vitesse 1. Incorporer le riz et programmer 3 minutes T° 100 vitesse 1.

Ajouter tous les liquides SANS OUBLIER LE FUMET, les cubes de poisson et programmer 7 minutes T°100 vitesse 1, puis 5 minutes T°Varoma vi tesse 1 en mettant le panier à l'envers pour éviter les éclaboussures.

A la fin de la minuterie, incorporer les crevettes décortiquées et laisser reposer 1 minute avant de mélanger délicatement à la spatule.

Verser dans un plat creux et saupoudrer de persil.



14.1.2.47 Riz aux clovisses et aux crevettes

Ingrédients

Fumet :
250 g de crevettes fraîches/
500 g d'eau
500 gde petites clovisses

Bouillon pour le riz :
1 gobelet de persil
un peu de safran
4 gousses d'ail
2 cubes ½ de bouillon de poisson
30 g de jus de citron
300 g d'eau

50g d'huile
2 gousses d'ail
250g de champignons coupés en lamelles
200g de concentré de tomates
350g de riz

Préparation

Mettre les clovisses à tremper dans de l'eau salée pour faire sortir le sable.

Décortiquer les crevettes.

Mettre dans le bol les têtes et les enveloppes des crevettes ainsi que l'eau dans le bol et programmer 3 minutes, T° Varoma vitesse 4. Pendant ce temps, laver plusieurs fois les clovisses.

Déposer ensuite les clovisses dans le Varoma. Programmer 10 minutes T° Varoma, vitesse 2. Le jus doit tomber dans le bol.

A l'arrêt de la minuterie, sortir le bol et filtrer le jus. Réserver.

Laver et sécher le bol.

Verser l'ail, le persil, les cubes de bouillon dans le bol et programmer 10 secondes, vitesse 4.

Ajouter le fumet réservé, l'eau, le jus de citron, le safran et programmer 30 secondes, vitesse 8. Réserver.

Mettre le fouet. Verser l'huile, l'ail et la tomate et programmer 5 minutes, T°100 vitesse 1.

Ajouter ensuite les champignons et programmer 5 minutes T° Varoma vitesse 1.

A travers le couvercle, verser le riz et programmer 2 minutes T° Varoma vitesse 1. Verser tout le liquide et programmer 12 minutes, T° Varoma vitesse 1 (mettre le gobelet à l'envers).



Verser à travers le bocal les crevettes décortiquées et laisser reposer une minute.
Mettre les clovisses dans un grand récipient, y verser le riz et bien remuer.



14.1.2.48 Salade de patates aux pommes

Ingrédients

Pour le Varoma:
600 g de patates en rondelles fines
150 g de carottes en rondelles fines
3 œufs

1 boîte de thon 200 g
60 g d'olives dénoyautées
60 g de cornichons

Mayonnaise:
1 œuf,
½ gousse d'ail,
vinaigre,
300 g d'huile d'olive,
sel

Pour servir:
4 pommes golden pelées

Pour décorer:
50 g de cornichons
50 g d'olives vertes dénoyautées

Préparation

Dans le bol, mettre 600g d'eau et programmer 6 minutes T°Varoma vitesse 2.

Mettre patates, carottes et œufs dans le Varoma, poser sur le bol, fermer et programmer 25 minutes T°Varoma vitesse 2.

Sortir le récipient, saler les patates et les carottes. Réserver

Ecaler les œufs. Réserver.

Dans le bol, mettre le fouet et tous les ingrédients de la mayonnaise sauf l'huile et programmer 15 secondes, vitesse 5. Verser sans arrêt l'huile par l'orifice du couvercle. Réserver.

Sans laver le bol, sortir le fouet et mettre les olives, les œufs et les cornichons et mixer 4 secondes, vitesse 4. Réserver.

Dans le bol, mettre les carottes et mixer 4 secondes, vitesse 4, puis les patates et mixer 8 secondes, vitesse 3 en vous aidant de la spatule. Ajouter enfin le thon égoutté et mixer vitesse 3. Ajouter le mélange cornichons/ olives/ œufs ainsi que la mayonnaise et mélanger à la spatule.



Couper les pommes en rondelles et les étaler dans un plat de service, y déposer le mélange et décorer d'olives et de cornichons en rondelles.



14.1.2.49 Salade de poivrons rouges

Ingrédients

4 à 5 poivrons rouges
500 g d'eau salée

vinaigrette :
200 g d'huile d'olive
50 g de vinaigre
1 cc de cumin moulu
sel

Préparation

Mettre l'eau salée dans le bol et programmer 5 minutes T°Varoma vitesse 2.

Dans le Varoma, poser les poivrons épépinés coupés en 3 morceaux dans le sens de la longueur.

A la fin de la minuterie, mettre le Varoma sur le bol et programmer 12 minutes, T°Varoma vitesse 2.

A la fin de la cuisson, sortir le Varoma et sortir l'eau du bol.

Dans le bol mettre tous les ingrédients de la vinaigrette et mixer quelques secondes, vitesse 6.

Verser la vinaigrette sur les poivrons.





14.1.2.50 Sauce aux amandes

Ingrédients

1 cs d'amandes grillées effilées
1 cs de farine
3 cs d'huile d'olive
3 petites tasses de bouillon de volaille
1 gobelet de vin blanc
1 oignon moyen
noix de muscade, sel

Préparation

Mettre l'oignon en morceaux dans le bol et mixer vitesse 4 durant quelques secondes.

Ajouter l'huile et programmer 5 minutes vitesse 1 T°100.

Ajouter ensuite la farine et la noix de muscade et programmer 5 minutes supplémentaires vitesse 1.

Verser enfin le bouillon, les amandes, le vin et le sel et programmer 3 minutes vitesse 1.

Cette sauce se sert très chaude et accompagnera vos volailles.







14.1.2.51 Sauce d'avocat à l'estragon

Ingrédients

1 avocat
1 gobelet de crème liquide
1 oignon moyen
estragon, piment blanc moulu, sel
4 cs d'huile d'olive

Préparation

Mettre l'oignon coupé en morceaux dans le bol et mixer vitesse 4 jusqu'à obtenir des morceaux finement hachés.

Ajouter l'huile et l'estragon et programmer 3 minutes 90° vitesse 1.

Ajouter tous les autres ingrédients et programmer 3 minutes vitesse 3.

Puis programmer 7 minutes vitesse 1.

Cette sauce accompagnera vos poissons.



14.1.2.52 Sole à l'estragon

Ingrédients

800 g de filets de sole
200 g de crevettes
150 g de vin blanc
150 g de champignons arrosés de jus de citron
50 g d'huile
1 gros oignon
2 cs de beurre
2 ccs d'estragon
200 g de crème liquide
1 cube de bouillon de poisson
Poivre

Préparation

Poivrer les filets de sole ; les rouler et les tenir par une pique et les poser dans le panier. Réserver.

Dans le bol, mettre le vin blanc avec les têtes et les carcasses des crevettes. Programmer 5 minutes T°100 vitesse 4. Filtrer le jus. Réserver. Bien laver le bol et le couvercle.

Dans le bol, mettre l'huile, le beurre et les champignons. Mixer 4 secondes, vitesse 4.

Puis programmer 5 minutes T°100 vitesse 4. Bien rac ler les parois du bol à l'aide de la spatule.

Ajouter le cube de bouillon de poisson, le poivre, l'estragon, le bouillon réservé, la crème et quelques crevettes décortiquées. Mixer 10 secondes, vitesse 8.

Mettre dans le bol le panier avec le poisson et programmer 15 minutes T°100 vitesse 4. 2 minutes avant la fin de la sonnerie, ajouter le restant des crevettes.

Ajouter de l'eau si nécessaire et rectifier l'assaisonnement.

Servir les roulés de sole et de crevettes en versant sur eux la sauce et en accompagnant le plat de riz blanc.



14.1.2.53 Soupe d’oignons à la crème

Ingrédients

6 oignons moyens
2 gobelets de lait
1 cube de bouillon
1 cs de farine
1 cc de citron
1 cs de beurre
2 cs de parmesan râpé
sel, poivre
tranches de pain



Préparation

Couper les oignons en morceaux et les mettre dans le bol avec le beurre et programmer 5 minutes T°100 vitesse 5.

Ajouter la farine, le lait, le bouillon effrité, le sel, le poivre et le citron.

Programmer 8 minutes T°90 vitesse 5.

Mettre au fond de récipients individuels une tranche de pain, y verser dessus la soupe.

Saupoudrer de fromage râpé et mettre au four à gratiner.



14.1.2.54 Spaghettis aux crevettes

Ingrédients

250 g de crevettes
3 gousses d'ail
50 g d'huile d'olive
sel, persil
500 g de spaghettis
500 g d'eau

Préparation

Décortiquer les crevettes.
Réserver.

Faire un fumet de crevettes en mettant les têtes et les carcasses et 500g d'eau dans le bol et programmer 6 minutes T°100 vitesse 4.

Filtrer et réserver.

Bien laver le bol et la machine en marche, mettre l'ail et le persil et mixer quelques secondes, vitesse 6. Racler les bords du bol à la spatule.

Mettre l'huile dans le bol et programmer 5 minutes T°100 vitesse 1. Verser le fumet et compléter par de l'eau jusqu'à obtenir 1 l de liquide au total. Saler et programmer 10 minutes T°100 vitesse 1.

Quand l'eau bout, verser les spaghettis par l'orifice du couvercle. Programmer le temps de cuisson des pâtes indiqué sur leur sachet en y rajoutant 3 minutes T°100 vitesse1.

Egoutter les pâtes et verser les crevettes décortiquées.



14.1.2.55 Spaghettis aux crevettes et thon

Ingrédients

200 g de spaghettis
150 g de crevettes
300 g de crème liquide
2 petites boîtes de thon au naturel
ail, sel, poivre
1 cube de bouillon de poisson
50 g d'huile

Préparation

Cuire les spaghettis avec le cube de bouillon de poisson.

Dans le bol, mettre l'huile et programmer 3 minutes T° Varoma vitesse 1.

La machine en marche, vitesse 5, verser l'ail et programmer 3 minutes T°100 vitesse 1.

Ajouter les crevettes et programmer 3 minutes T°100 vitesse 1.

Ajouter la crème et le thon et programmer 10 minutes T°100 vitesse 1. Si à la fin de la minuterie la crème n'a pas épaissi, mettre 2 minutes T° Varoma supplémentaires.

Ajouter les spaghettis et mélanger quelques secondes, vitesse 1





14.1.2.56 Spaghettis sauce aux champignons

Ingrédients

800 g de champignons
400 g de spaghettis
2 cs de farine
600 g de lait écrémé
60 g d'huile
4 gousses d'ail
sel, poivre

Préparation

Cuire les spaghettis.

Pendant ce temps, préparer la sauce en mettant l'huile dans le bol. Programmer 4 minutes T° Varoma vitesse 1.

La machine en marche vitesse 5, jeter l'ail sur les couteaux, racler les bords et programmer ensuite 4 minutes vitesse 1 T°100.

Ajouter les champignons coupés en lamelles très fines et programmer 7 minutes T°100 vitesse 1.

Ajouter ensuite la farine et programmer 1 minute T°100 vitesse 1.

Ajouter ensuite le lait et programmer 4 minutes T°90 vitesse 2.

Assaisonner.

Verser la sauce sur les spaghettis.



14.1.2.57 Tortilla de patates

Ingrédients

500 g de patates
4 à 5 œufs
1 oignon
150 g d'huile
sel

Préparation

Couper en lamelles la moitié des patates. Les mettre dans le bol avec l'oignon et le reste des patates. Mixer 4 secondes, vitesse 3 en vous aidant de la spatule.
Réserver

Mettre l'huile dans le bol et programmer 5 minutes T°100 vitesse 1.

Mettre le fouet. Ajouter les patates et programmer 16 minutes T°100 vitesse 1.

Mettre les patates dans le panier pour les égoutter de l'huile.

Battre les œufs vitesses 3 à 4.

Faire cuire le tout dans une poêle



14.1.2.58 Tortilla au fromage, saucisses et anchois

Ingrédients

8 œufs
fromage râpé
12 anchois
12 saucisses de Majorque
sel, poivre
huile des anchois

Préparation

Mettre dans le bol les œufs et battre quelques secondes, vitesse 4.
Réserver.

Mettre dans le bol les anchois, les saucisses en tranches et le fromage râpé et programmer 10 secondes, vitesse 2

Verser l'huile des anchois dans la poêle et une fois chaude verser les œufs ainsi que la garniture.





14.1.2.59 Tortilla au merlu

Ingrédients

6 œufs
250 g de merlu
2 oignons
1 gobelet d'huile d'olive
sel

Préparation

Enlever la peau et les arêtes du poisson.

Verser l'huile ainsi que les oignons dans le bol et programmer 2 minutes T° Varoma vitesse 5.

Ajouter ensuite le poisson et mixer 10 secondes, vitesse 7. Ajouter les œufs et le sel et programmer quelques secondes, vitesse 4.

Cuire à la poêle bien chaude.





14.1.2.60 Tortilla de légumes aux noix

Ingrédients

1 paquet d'épinards surgelés
1 courgette
4 œufs
400 g de crème
1 poignée de noix décortiquées
poivre, sel, curry, huile d'olive

Préparation

Mettre l'huile et la courgette coupée en morceaux ainsi que les épinards et programmer 6 minutes T°Varoma vitesse 1. Réserver

Verser les noix dans le bol et mixer 5 secondes, vitesse 6. Les noix ne doivent pas être réduites en poudre.

Ajouter les œufs et mixer quelques secondes, vitesse 4.

Ajouter les légumes au mélange, le sel, poivre et un peu de curry. Remuer délicatement à la spatule.

Cuire à la poêle avec de l'huile d'olive.





14.1.2.61 Tortilla paysanne

Ingrédients

4 patates moyennes pelées et coupées en petits morceaux
1 oignon
1 poivron vert
Reste d'haricots verts ou petits pois, carottes … etc.
4 œufs
sel, huile

Préparation

Dans le bol, mettre les patates et les mixer 10 secondes, vitesse 6. Réserver

Verser l'oignon et le poivron coupés en morceaux et mixer 6 secondes, vitesse 6. Réserver

Mettre le fouet dans le bol et mettre les légumes dans le bol avec un peu d'huile d'olive.

Programmer 15 minutes T°Varoma vitesse 1.

Ajouter les œufs, assaisonner et programmer quelques secondes, vitesse 4 pour bien mélanger les œufs.

Cuire à la poêle.





14.1.2.62 Tortilla au surimi

Ingrédients

2 œufs
4 bâtonnets de crabe
½ petit oignon
5 champignons frais
1 poivron « piquillo »
huile, sel

Préparation

Mettre l'oignon coupé et les champignons en morceaux dans le bol et programmer 5 minutes T°100 vitesse 5.

Ajouter le crabe et le poivron piquillo. Programmer 10 secondes, vitesse 2. Réserver

Battre les œufs vitesse 4 durant quelques secondes.

Faire cuire l'omelette, poser la garniture dessus et plier en 2





14.1.3 Recettes sucrées



14.1.3.1 Amarettis

Ingrédients

60 g d'amandes douces
40 g d'amandes amères
2 blancs d'œufs
200 g de sucre en poudre
2 gouttes d'essence d'amandes
pignons de pin

Préparation

Peler les amandes sans enlever la pellicule marron ; les verser dans le bol et les mixer progressivement sous les vitesses 5-7-9 durant 30 secondes. Réserver.

Dans le bol lavé et séché, mettre le fouet et monter les blancs en neige. Y ajouter ensuite peu à peu les amandes et le sucre en continuant de fouetter vitesse3. Vous obtenez une pâte homogène.

S'humidifier les mains et former avec la pâte des petites boules que vous roulerez dans les pignons.

Les déposer sur une plaque beurrée et farinée et faire cuire à four très doux





14.1.3.2 Bavarois de touron

Ingrédients

300 g de crème fraîche
1 tablette de touron
2 œufs entiers
2 jaunes d'œufs
50 ml de lait
5 feuilles de gélatine
3 blancs d'œufs
quelques gouttes de jus de citron
1 pincée de sel
caramel liquide.

Préparation

Plonger les feuilles de gélatine dans de l'eau.

Veiller à ce que le bol de l'appareil soit bien froid. Mettre le fouet. Verser la crème liquide et la faire prendre en contrôlant vitesse 3. Réserver au frais.

Retirer le fouet. Mettre dans le bol le touron coupé en morceaux. Programmer 4 minutes 70° vitesse 5. Incorporer le lait froid et la gélatine bien essorée. Mélanger 10 secondes, vitesse 4 jusqu'à obtenir un bon mélange homogène. Mettre au frais.

Bien laver et sécher le bol, les couteaux et le fouet. Insérer le fouet et monter les blancs en neige avec le sel et quelques gouttes de jus de citron. Programmer 3 minutes vitesse 3.

Mélanger délicatement à la spatule les blancs montés en neige et le mélange à base de touron.

Verser dans un moule caramélisé.

Mettre au frais jusqu'au moment de servir.



14.1.3.3 Beignets d’orange

Ingrédients

1 orange entière
3 œufs
1 yaourt nature
200 g de farine
1 cs d’huile
1 sachet de levure
1 pincée de sel

Préparation

Bien laver l’orange, la couper en moreaux (avec la peau), la mettre dans le bol et la mixer progressivement sous les vitesses 5-7-9.

Ajouter les œufs, le yaourt et l’huile. Programmer 10 secondes, vitesse 4.

Ajouter la farine, la levure et une pincée de sel et programmer 15 secondes, vitesse 6

Faire frire dans de l’huile très chaude. Les égoutter sur du papier absorbant.

Quand ils sont tièdes, les saupoudrer de sucre glace.





14.1.3.4 Bonbons à la cannelle

Ingrédients

500 g de chocolat blanc
1 petite boîte de lait concentré
cannelle moulue

Préparation

Mettre le chocolat coupé en morceaux ainsi que la cannelle dans le bol. Programmer 3 minutes vitesse 1 T°40.Puis, sans arrêter la machin e, ajouter le lait concentré par l'orifice du couvercle.

Quand tout est bien mélangé, laisser le mélange au frigo pour qu'il durcisse

Une fois durci, faire des petites boules et les rouler dans un nouveau mélange de sucre et de cannelle.

Poser dans des capsules d'emballage chocolat et mettre au frais





14.1.3.5 Bonbons amandes coco

Ingrédients

250 g d'amandes crues
250 g de sucre
3 jaunes d'œufs
½ gobelet d'eau à peine
coco râpée

Préparation

Mixer les amandes vitesse 8 durant quelques secondes. Réserver

Verser le sucre dans le bol et mixer progressivement durant 20 secondes aux vitesses 5-7-9 afin d'obtenir du sucre glace

Ajouter l'eau Programmer 5 minutes vitesse 4 – T°100

Laisser refroidir et former des petites boules que vous roulerez dans la noix de coco râpée





14.1.3.6 Bonbons aux fruits secs

Ingrédients

400 g de chocolat pâtissier
2 jaunes d'œufs
400 g d'amandes grillées
200 g de noisettes grillées
400 g de sucre
1 gobelet de crème fraîche



Préparation

Verser dans le bol les amandes, les noisettes et le chocolat coupé en morceaux quelques secondes, vitesse 8.

Ajouter les autres ingrédients. Mixer quelques secondes jusqu'à obtenir une pâte consistante. Programmer 5 minutes vitesse 6, T°80.

Mettre la pâte sous forme de bonbons

On peut rouler les bonbons dans du cacao non sucré ou dans du sucre glace.



14.1.3.7 Bonbons aux noix

Ingrédients

2 gobelets de sucre
1 blanc d'œuf
1 cc d'extrait de vanille
1 gobelet de noix hachées
eau froide.

Préparation



Mettre le sucre dans le bol et faire du sucre glace en mixant progressivement 20 secondes aux vitesses 5-7-9.

Y ajouter le blanc d'œuf et l'essence de vanille et mixer 6 secondes, vitesse 6 (ajouter l'eau nécessaire pour obtenir une pâte consistante.)

Donner la forme souhaitée à la pâte

Rouler les bonbons dans les noix et mettre au frais sur une plaque.



14.1.3.8 Bonbons surprises

Ingrédients

100 g de chocolat pâtissier
100 g de chocolat au lait Nestlé
200 g de dattes
100 g de noix émondées
emballage pour chocolat

Préparation

Dans le bol secondes, mettre les dattes, les noix et mixer 20 secondes, vitesse 4. Réserver dans un sac plastique.

Sans laver le bol, jeter sur les couteaux les 2 chocolats coupés en morceaux. Mixer avec 5 coups de turbo puis programmer 4 minutes vitesse 3 T°40.

Verser le chocolat fondu dans un récipient. A l'aide d'une petite cuillère mettre un peu de chocolat au fond de chaque capsule d'emballage de chocolat.

Poser sur le mélange un peu de mélange dattes/noix. Recouvrir de chocolat jusqu'à tout cacher.

Décorer avec des cerneaux de noix, des amandes, des pignons de pin …





14.1.3.9 Bouchées au chocolat

Ingrédients

4 œufs
250 g de sucre de canne
250 g d’huile de Tournesol
250 g de farine
2 cs de cacao amer
1 pincée de sel
1 cuillerée café de sucre vanillé
coco râpée et cerneaux de noix

Préparation

Préchauffer le four à 180°

Mettre tous les ingrédients dans le bol sauf les noix et la coco râpée et programmer 20 secondes, vitesse 4.

Beurrer une plaque à pâtisserie, y verser le mélange. Mettre par-dessus la noix de coco ainsi que les noix préalablement hachées quelques secondes au Thermomix vitesse 6.

Mettre au four 12 minutes 180°

Laisser refroidir et découper en petits carrés





14.1.3.10 Capuccino cubano

Ingrédients

10 œufs
70 g de sucre
50 g de maïzena
1 cc de vanille
¼ d'une cuillerée à café de sel
miel de capuccino
400 g de sucre
400 g d'eau
un bâton de cannelle
1 zeste de citron
260 g de vin blanc

Préparation

Mettre le fouet dans le bol et verser 2 œufs entiers, 8 jaunes d'œufs, 70 g de sucre et le sel. Programmer 10 minutes, vitesse 3 T°40.

A la fin de la minuterie, Programmer 10 nouvelles minutes, vitesse 3, sans température et ajouter la vanille.

2 minutes avant la fin de la minuterie, versée par l'orifice du couvercle la maïzena peu à peu.

Verser la préparation dans un moule beurré et fariné et enfourner 25 minutes à 180°; Laisser reposer un moment puis le sortir du four et le renverser dans un plat.

Pendant ce temps, préparer le miel de capuchino :
Dans le bol lavé et séché, verser l'eau, le sucre, la cannelle et le zeste de citron et programmer 10 minutes, température Varoma vitesse 2.

A la fin de la minuterie, verser le vin blanc et programmer 5 minutes, température Varoma vitesse 2.

Verser peu à peu le miel sur le biscuit et faire des trous avec une pique à brochettes pour bien faire pénétrer le miel.

Retourner le biscuit et le mettre au frais jusqu' 'au lendemain



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

14.1.3.11 Churros

Ingrédients

100 g d'eau très froide (presque glacée)
1 cc de sel
½ cc de sucre
1 sachet de levure
300 g de farine

Préparation

Mettre dans le bol l'eau, le sucre, la levure et programmer 1 minute vitesse 2. Ajouter la moitié de la farine et programmer 6 secondes, vitesse 6.

Ajouter le restant de la farine et le sel et programmer 2 minutes vitesse épi.

Etendre la pâte au rouleau sur ½ centimètre et la découper en triangle, en lamelles, ou en lui donnant d'autres formes.

Faire frire dans une huile très chaude. Lorsqu'ils sont bien dorés, les égoutter sur du papier absorbant.

Ces churros peuvent se déguster avec une sauce au chocolat, du sucre glace, du miel ou de la confiture.





14.1.3.12 Crème aux amandes

Ingrédients

250 g amandes crues pelées
250 g sucre
1 blanc d'œuf

Préparation

Pulvériser le sucre en montant progressivement les vitesses 30 secondes vit 5-7-9.

Ajouter les amandes et les mixer 15 secondes progressivement vitesses 5-7-9.

Incorporer le blanc d'œuf et mélanger 20 secondes, vitesse 6.

Verser dans un moule et mettre au frais



14.1.3.13 Crème catalane

Ingrédients

7 gobelets ½ de lait
6 jaunes d'œufs
1 cs de maïzena
2 gobelets ½ de sucre
le zeste d'un citron (sans peau blanche)

Préparation

Mettre dans le bol sec le sucre et le zeste. Mixer progressivement quelques secondes vit 5-6-7.

Ajouter ensuite 5 gobelets de lait, les jaunes d'œufs et la maïzena. Programmer 10 minutes, vitesse 1, T°100

2 minutes avant la fin de la cuisson, incorporer à travers le couvercle le lait restant.

A la sonnerie, laisser tourner quelques minutes à la même vitesse mais sans température.

Verser dans des moules individuels et laisser refroidir avant de déguster.





14.1.3.14 Crème au cava

Ingrédients

I/2 litre champagne espagnol (type CAVA)
raisins blancs
1 boîte de lait concentré
4 jaunes d'œufs
1 cs de maïzena

Préparation

Mettre dans le bol tous les ingrédients sauf les raisins. Programmer 6 minutes vitesse 2 T°90.

Verser dans des coupes et laisser refroidir

Décorer de raisins blancs et de feuilles de menthe





14.1.3.15 Crème au melon

Ingrédients

la pulpe d'un melon
½ ananas
2 poires conférences
le jus d'1 citron
2 yaourts nature
crème fraîche
sucre

Préparation

Mélanger tous les fruits coupés en morceaux et tous les autres ingrédients.

Vous choisirez la quantité de crème fraîche pour obtenir l'onctuosité souhaitée et la quantité de sucre selon votre goût



14.1.3.16 Crème aux pêches

Ingrédients

1 gosse boîte de pêches au sirop
2 yaourts nature
1 petite boîte de lait concentré

Préparation

Mixer les pêches avec leur jus quelques secondes, progressivement vitesses 5-7-9.

Verser dans le bol le lait concentré et les yaourts et programmer 2 minutes vit 4 sans T°

Mettre au frais dans des moules individuels.





14.1.3.17 Douceur du roi

Ingrédients

150 g d'amandes crues
200 g de confiture de potiron
2 gobelets ½ de sucre
2 gobelets ½ de lait
5 à 6 œufs
le zeste d'un citron
caramel liquide

Préparation

Verser dans le bol secondes les amandes et mixer lentement et progressivement jusqu'à la vitesse maxi. Réserver.

Sans laver le bol, mettre le sucre et en faire du sucre glace en mixant vitesse maximale.

Sans changer de vitesse, mettre le zeste de citron et mixer 1 minute supplémentaire.

Mettre la confiture de potiron, mixer progressivement jusqu'à la vitesse maximale.

Ajouter ensuite les œufs ; le lait, les amandes. Mixer quelques secondes, vitesse 1.

Tapisser le moule de caramel liquide y verser le mélange et cuire 25 minutes T°200

Démouler tiède.



14.1.3.18 Flan de potiron

Ingrédients

500 g de potiron
1.5 l de lait écrémé
80 g de maïzena
120 g de sucre
1 orange

Pour le caramel :
2 cs de sucre
2 cs d'eau chaude

Préparation

Mettre le fouet et verser le lait et la maïzena. Mélanger 10 secondes, vitesse 3. Réserver.

Sortir le fouet. Mettre les morceaux de potiron dans le bol et mixer en donnant plusieurs pressions turbo.

Programmer 15 minutes vitesse 2 100° sans mettre le gobelet. A l'arrêt de la minuterie, jeter l'excédent d'eau si nécessaire.

Pendant ce temps faire le caramel et en tapisser le fond d'un moule. Laisser refroidir.

Laisser le potiron dans le thermomix et reprogrammer 15 minutes 100° vitesse 3. Par l'orifice du couvercle, verser lentement le mélange lait + maïzena sur le potiron.

Une fois l'opération terminée, ajouter le sucre, le jus d'orange et le zeste râpé de cette orange et programmer 5 minutes 100° vitesse 3.

Verser la préparation sur le moule caramélisé. Laisser refroidir et démouler au moment de servir.



14.1.3.19 Flan vaporeux

Ingrédients

11 blancs d'œufs
quelques gouttes de citron
1 pincée de sel
200 g de sucre
50 g de caramel liquide

Sirop :
100 g de sucre
100 g d'eau
le zeste d'un citron
4 jaunes d'œufs
caramel liquide

Préparation

Mettre le fouet dans le bol sec. Mettre les blancs avec une pincée de sel et quelques gouttes de citron. Programmer 12 minutes vitesse 3.

2 minutes avant la fin, incorporer par l'orifice du couvercle le sucre et quand il est mélangé aux œufs, ajouter le caramel.

Préchauffer le four à 180° avec un récipient rempli d'eau à l'intérieur pour une cuisson au bain marie

Caraméliser le fond d'un moule. Mettre les blancs à l'intérieur et poser le moule dans le récipient du four au bain marie. Cuire 20 minutes.

Pendant la cuisson, préparer le sirop : mettre l'eau, le zeste de citron et le sucre dans le bol et programmer 10 minutes, vitesse1 T°100. Laisser r efroidir un peu.

Retirer le zeste, mettre le fouet puis verser les jaunes dans le sirop et programmer 2 minutes vitesse 2, T°70.

Démouler le flan refroidi et couvrir de la préparation.



14.1.3.20 Galettes 5 minutes

Ingrédients

200 g de beurre
200 g de farine
1 œuf
200 g de sucre
200 g d'amandes grillées
liqueur 43



Préparation

Verser le beurre, et le sucre dans le bol et programmer 1 minute, T°90, vitesse 1.

Ajouter le reste des ingrédients et programmer 1 minute, vitesse 2, sans température.

Retirer la pâte du bol et la mettre dans un moule beurré et mettre au four 30 minutes à 180°



14.1.3.21 Gâteau à l'orange et au chocolat

Ingrédients

250 g de sucre
1 orange entière à peau fine (spécial jus)
2 jaunes d'œufs
1oeuf entier
100 g de beurre
1 yaourt nature
220 g de farine
1 sachet de levure
1 pincée de sel
30 g d'huile de tournesol
250 g de chocolat pâtissier

Préparation

Préchauffer le four à 180°

Verser dans le bol le sucre, l'orange coupée en morceaux, les jaunes d'œufs et l'œuf entier. Programmer 1 minute, vitesse 4 T°50.

Ajouter l'huile, le beurre et le yaourt nature et mélanger quelques secondes, vitesse 4

Ajouter ensuite la farine, la levure et le sel et mélanger de nouveau 6 secondes, vitesse 2. Finir de mélanger avec la spatule.

Beurrer et fariner un moule à cake. Y verser la préparation (ne pas dépasser la moitié du moule). Saupoudrer le dessus du cake de sucre pour former une croûte et mettre au four 30 minutes à 180°

Pendant ce temps, préparer le nappage au chocolat. Verser l'huile dans le bol et programmer 4 minutes, 80° vitesse 1. Ajouter ensuit e le chocolat coupé en morceaux et mixer progressivement aux vitesses 5-7-9 durant 30 secondes. Le mélange doit être bien homogène.

Démouler le gâteau et le recouvrir du nappage au chocolat.

Pour la décoration, on peut utiliser du zeste d'orange coupé en lanières et former avec des rubans

14.1.3.22 Gâteau au café et aux dattes

Ingrédients

250 g de dattes
100 g de noix
200 g de sucre
100 g d'eau
8 jaunes d'œufs
750 g de crème liquide froide
2 cs de sucre vanillé
1 pincée de sel
50 g de Brandy
2 cs de Nescafé dissout dans un peu de lait.

Préparation

Dissoudre le Nescafé dans un peu de lait. Réserver

Mettre le fouet dans l'appareil. Monter la crème liquide avec le sucre vanillé (le bol et la crème devant être très froids) Pour cela programmer vitesse 3 jusqu'à ce que la crème prenne. Réserver au frais

Mixer les noix et les dattes 20 secondes, vitesse 4. Réserver

Sans laver le bol, nous ferons un sirop avec l'eau et le sucre (10 minutes vitesse 2). Laisser refroidir un peu.

Ajouter les jaunes un à un et programmer 7 minutes 70° vitesse 4.

Ajouter ensuite le Brandy, le Nescafé, les dattes et les noix. Mélanger quelques secondes, vitesse 2.

Lorsque le mélange a bien refroidi, l'incorporer délicatement à la crème fouettée jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Verser la préparation dans un moule couronne et le mettre au congélateur.

Sortir du congélateur un peu avant de le servir et décorer avec du vermicelle en chocolat ou autre.

F Peut également se faire avec seulement du café, ou un mélange café et noix ou des fruits coupés en petits morceaux (dans ce dernier cas, supprimer le café et le Brandy)



14.1.3.23 Gâteu aux mandarines

Ingrédients

2 mandarines sans peau ni pépins
2 œufs
250 g de sucre
100 g d'huile de Tournesol
220 g de farine
essence de vanille
1 sachet de levure

Préparation

Mettre les mandarines, les œufs, le sucre et un peu d'essence de vanille dans le bol et programmer 1 minute T°50 vitesse 4.

Puis ajouter la farine et la levure et bien mélanger quelques secondes, vitesse 4 sans température.

Beurrer un moule, y verser la préparation et cuire 30 minutes à 180°



14.1.3.24 Glace à l'orange

Ingrédients

Pour 1 l de glace :

3 oranges
125 ml de lait
500 g de crème fraîche liquide (35%) de MG
5 jaunes d'œufs
150 g de sucre

Préparation

Mettre le fouet, verser la crème liquide et la fouetter vitesse 2. Réserver au frais

Peler les oranges, les couper en quartiers et sortir les pépins. Les mixer progressivement vitesses 5-7-9. Ajouter le sucre, les jaunes et mixer un peu avant d'ajouter le lait.

Verser le mélange sur la crème fouettée, délicatement à la spatule et mettre au congélateur.

2 heures après, remettre le début de glace dans le Thermomix et mixer quelques secondes, vitesses 5-7-9. Remettre au congélateur.





14.1.3.25 Glace aux noix

Ingrédients

500 g de crème liquide froide à 35 % MG
4 œufs
150 g de noix
150 g de sucre
¼ du gobelet de liqueur 43

Préparation

Mettre le fouet dans le bol et verser la crème. La fouetter vitesse 3. Réserver.

Dans le bol secondes, mettre le sucre et le pulvériser quelques secondes par plusieurs pressions TURBO.

Ajouter les noix et les mixer quelques secondes, vitesse 7 ; ils doivent rester en petits morceaux et non être en poudre.

Ajouter les jaunes d'œufs, la liqueur espagnole et la crème fouettée et mixer quelques secondes, vitesse 3.

Laver et bien sécher le bol et monter les blancs d'œufs en neige avec un peu de sel.

Mélanger les blancs en neige à la préparation délicatement et mettre au congélateur.





14.1.3.26 Glace à l'orange et à la banane

Ingrédients

300 g de sucre
2 cc de zeste d'orange râpé
60 g de jus de citron
370 g de jus d'orange
980 g d'eau
220 g de lait écrémé en poudre
180 g de bananes coupées en rondelles
½ cc d'extrait de vanille

Préparation

Mettre le fouet dans le bol et mixer le sucre, le zeste râpé 10 secondes, vitesse 2. Ajouter le jus de citron et le jus d'orange et les bananes. Mixer 2 minutes vitesse 2.

Ajouter le lait en poudre avec l'eau et mixer 2 minutes vitesse 2.

Ajouter enfin la vanille te mixer de nouveau vitesse 2.

Verser la préparation dans un récipient et mettre au congélateur



14.1.3.27 Glace chaud/froid

Ingrédients

150 g d'amandes crues
6 blancs d'œufs
150 g de sucre
500 g de crème liquide froide
1 pincée de sel
quelques gouttes de citron

Sauce :
80 g de sucre
100 g de café fort
150 g de chocolat pâtissier

Préparation

Griller les amandes au four 5 minutes en les remuant.

Les jeter dans le bol et mixer 3 secondes, vitesse 4. Les sortir et les mettre dans un récipient grand et profond.

Bien laver et bien sécher le bol. Mettre le fouet, monter les blancs en neige avec le sel et le citron 6 minutes vitesse 3.

2minutes avant la fin, jeter le sucre à travers l'orifice du couvercle et laisser terminer la minuterie.

Retirer le fouet et ajouter les œufs en neige aux amandes.

Sans laver le matériel, mettre le fouet et fouetter la crème vitesse 3 en le surveillant. Une fois prise, l'incorporer aux œufs à l 'amande délicatement à la spatule. Remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Verser dans un moule, le mettre au congélateur.

Préparer la sauce :
Mettre dans le bol sec le sucre et le chocolat et mixer par plusieurs pressions de turbo.
Ajouter le café et programmer 5 minutes vitesse 3, T°50

Démouler la glace bien congelée et verser la sauce bien chaude dessus.

14.1.3.28 Glace de chèvre sur sauce aux pommes

Ingrédients

Glace :
1 l de lait entier
130 g de crème fraîche liquide
8 jaunes d'œufs
300 g de sucre
80 g de fromage de chèvre

Sauce :
1 kg de pommes Golden
200 g de sucre
½ l de cidre
200 g d'eau
1 bâton de cannelle
1 gousse de vanille

Préparation

Mettre le fouet dans le bol et verser le lait, la crème, les jaunes d'œufs, le sucre et le fromage coupé en morceaux. Programmer 12 minutes vitesse 1, T°80. Si passé ce temps, la crème ne vous semble pas onctueuse, augmenter de 4 minutes à 90°vitesse 1.

Verser dans un récipient, laisser refroidir et mettre au congélateur.

Pour la sauce :
Peler les pommes, les mixer avec un peu d'eau à la vitesse maximale. Une fois mixées, mettre les autres ingrédients et programmer 20 minutes, vitesse 1 T°100. Sortir ensuite la gousse de vanille et la cannelle.

La sauce se sert très froide avec une boule de glace dessus.





14.1.3.29 Glace rapide de Malaga

Ingrédients

400 g de lait entier congelé en glaçons
1 gobelet de vin de Malaga
raisins de Corinthe
150 g de sucre glace

Préparation

Préalablement, faire macérer les raisins de Corinthe dans le Malaga.

Puis mettre le vin ainsi que les raisins à congeler dans des bacs à glaçons.

Au moment de préparer la glace, mettre tous les ingrédients dans le bol du Thermomix et donner 5 pulsions Turbo et programmer 3 minutes vitesse 9.

Servir dans des coupes à glace et décorer de gains de raisins.





14.1.3.30 Lait frit

Ingrédients

1 gobelet ½ de sucre
Le zeste d'1 orange
Le zeste d'un citron
2 cs de beurre
1 cs d'huile
2 gobelets de farine
12 biscuits (Thé…)
2 œufs battus
un peu de cannelle poudre mélangée à du sucre
6 gobelets de lait
2 jaunes d'œufs
1 pincée de sel
huile pour friture

Préparation

Mixer les biscuits à thé 12 secondes, vitesses 5-7-9 (progressivement). Réserver dans une assiette

Sans laver le bol, verser le beurre, l'huile et programmer 2 minutes, T°100, vitesse 4.

Ajouter la farine et programmer 1 minute 90° vitess e 4. Ø Incorporer le lait. Mélanger 10 secondes, vitesse 8.

Mettre le fouet, ajouter les zestes, le sucre, les jaunes, le sel   et programmer 7 minutes 90° vitesse 1.5 et retirer ensuite les zestes.

Beurrer un moule rectangulaire et y verser la préparation et laisser refroidir.

Faire des carrés avec la pâte, les tremper dans les œufs battus puis les rouler dans les gâteaux broyés et faire frire.

Saupoudrer d'un mélange sucre/cannelle.



14.1.3.31 Manzanas

Ingrédients

6 pommes reinette
5 blancs d'œufs
sucre glace
cannelle moulue
amandes effilées

Préparation



Peler et couper les pommes en quartiers et faire une compote : mettre un peu d'eau au fond du bol avec les pommes. Programmer vitesse 3, T°100 .

Au milieu de la cuisson, verser la cannelle moulue.

Cuire jusqu'à réduction en purée. Laisser reposer.

Avant de commencer le repas, battre les œufs en neige puis les incorporer délicatement à l'aide de la spatule à la compote.

Saupoudrer de sucre glace et d'amandes grillées et mettre au four T°200 à mi hauteur pendant 5 minutes (veiller à ce que les amandes ne crament pas)



14.1.3.32 Mazapan

Ingrédients

250 g de sucre
250 g d'amandes crues
1 blanc d'un gros œuf
1 jaune d'œuf

Préparation

Verser le sucre dans le bol et le pulvériser progressivement durant 30 secondes sous les vitesses 5–7-9.

Ajouter les amandes et pulvériser 15 secondes selon la même technique

Ajouter le blanc d'œuf et mélanger 20 secondes, vitesse 6.

Avec vos mains mouillées, retirer la pâte du bol et former des figurines ou des petites boules.

Après les avoir badigeonnés d'œuf battu, déposer vos figurines sur une plaque de cuisson et faire dorer au four durant quelques minutes.





14.1.3.33 Monte au chocolat

Ingrédients

4 blancs d'œufs
200 g de sucre
250 g de chocolat blanc
50 g de lait

Préparation

Mettre dans le bol les blancs ainsi que le sucre. Programmer 3 minutes T°40 vitesse 2.

Quand le temps est terminé, ajouter le fouet et sans température programmer 7 minutes vitesse3.

Mettre la préparation dans une douille à gâteaux ou former 8 petites galettes pointues sur une plaque.

Verser le lait dans le bol. Programmer 3 minutes, T°70 vitesse 1.

A l'arrêt de la minuterie, ajouter le chocolat et laisser fondre quelques secondes puis mixer quelques secondes supplémentaires, vitesse 8, sans chaleur.

Verser le chocolat sur les galettes.

Décorer avec des copeaux de chocolat, du vermicelle multicolore, ou en chocolat …



14.1.3.34 Mousse au café

Ingrédients

3 cs de Nescafé
1 gobelet ½ de sucre
1 gobelet de café fort
4 jaunes d'œufs
40 g de beurre
6 blancs d'œufs montés en neige avec une pointe de sucre

Préparation

Mettre le sucre et le nescafé dans le bol et mélanger quelques secondes, vitesse 3.

Ajouter le beurre, les jaunes et le café fort et programmer 3 minutes, T°90 vitesse 4 1/2

Ajouter les œufs montés en neige

Remuer délicatement à la spatule jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.

Mettre au frigo

14.1.3.35 Mousse à la pomme

Ingrédients

400 g de pommes golden
150 g de fructose
1 cc de cannelle moulue
400 g de crème fraîche liquide à 35 %MG minimum
100 g d’amandes crues

Préparation

Verser les pommes coupées en quartiers dans le bol et mixer 6 secondes, vitesse 3 ½.

Ajouter le fructose et programmer 20 minutes, T°100 vitesse 1.

Laisser refroidir et mettre au frais.

Refroidir le bol et verser la crème liquide très froide dans le bol. La fouetter quelques minutes vitesse 3.

Mélanger délicatement à la spatule la compote de pommes très froide à la crème montée dans un saladier.

Dans le bol de l’appareil, mixer quelques secondes, vitesse 5 les amandes avec un peu de fructose.

Saupoudrer la mousse du mélange amandes et fructose.

Mettre au frais.



14.1.3.36 Mousse aux 2 chocolats parfumée à l'orange

Ingrédients

200 g chocolat blanc
200 g chocolat noir
3 feuilles gélatines
8 œufs
10 cs sucre glace
le zeste d'une gosse orange
1/2 dl Gand Marnier
1/2 dl Cointreau
1 pincée de sel

Préparation

Tremper les feuilles de gélatine dans le Cointreau.

A l'aide du thermomix, faire le sucre glace. Y ajouter le zeste. Mixer à la vitesse maximale quelques secondes.

Réserver la moitié du mélange dans une assiette.

Dans le bol avec l'autre moitié du mélange verser le chocolat blanc en morceaux.

Mixer à la vitesse maximale tout en programmant T° 70 pour le faire fondre en même temps. Ajouter ensuite 4 jaunes d'œufs et la gélatine essorée.

Mixer quelques secondes, vitesse 7 jusqu'à ce qu'il ne reste aucun grumeau.
Réserver.

Sans laver le bol, verser le reste de sucre à l'orange le chocolat noir en morceaux. Mixer vitesses 8-9, T°70. Puis ajouter 4 jaunes d'œufs, m ixer une nouvelle fois quelques secondes et ajouter enfin le Gand Marnier. Laisser refroidir et réserver.

Bien laver et sécher le bol. Le bol doit être bien froid. Mettre le fouet et monter les blancs en neige avec une pincée de sel (3 minutes vitesse 3).

Mettre la moitié des blancs avec le chocolat blanc et l'autre moitié avec le chocolat noir. Remuer délicatement.

Superposer les 2 couches dans un moule et mettre au congélateur

14.1.3.37 Mousse de Nescafé au Whisky

Ingrédients

2 gobelets de sucre
2 cs de Nescafé
2 gobelets de lait en poudre
1 gobelet ½ de Whisky
3 rangées de glaçons

Préparation

Faire du sucre glace en mixant le sucre vitesse 8.

Ajouter le reste des ingrédients et la moitié des glaçons. Mixer vitesse 8

Sans arrêter l'appareil, ajouter ensuite le reste des glaçons par l'orifice du couvercle et à l'aide de la spatule remuer dans le sens inverse des couteaux. Jusqu'à obtenir une mousse bien homogène

Servir de suite.





14.1.3.38 Mousse de touron aux groseilles

Ingrédients

1 tablette de touron
3 œufs
1 verre de crème fraîche liquide
6 cs confiture à la groseille
jus d'un citron

Préparation

Veiller à ce que le bol du Thermomix soit froid. Insérer le fouet. Monter les blancs en neige avec 1 pincée de sel (4mn vit 2). Réserver.

Couper le touron en morceaux, le verser dans le bol et programmer 4 minutes T°60 vit 4.

Ajouter la crème et la crème liquide. Laisser la même température et programmer sans temps vit 1. Veiller jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Mélanger la préparation aux œufs en neige délicatement à la spatule. Verser dans des coupes individuelles.

Laver l'appareil puis préparer la sauce : mettre la confiture et le jus de citron et programmer 3 minutes vitesse 2 – T°100. Laisser refroidir.

Verser sur la préparation et mettre au frais

Variante : On peut également utiliser de la confiture de framboises





14.1.3.39 Mousse de touron nature

Ingrédients

250 g touron
250 g beurre
3 œufs
le jus de 3 oranges

Préparation



Veiller à ce que le bol du thermomix soit bien froid et monter les blancs en neige avec 1 pincée de sel (4 minutes vitesse 2). Réserver

Couper le touron en morceaux et le verser dans le bol. Programmer 4 minutes vitesse 4, T°60.

Ajouter les jaunes, le beurre et le jus d'orange. Programmer vitesse 1 et verser par l'orifice du couvercle les blancs montés en neige.

Mettre 2 heures au congélateur et décorer avec des zestes d'orange coupés en lanières.



14.1.3.40 Nappage aux amandes

Ingrédients

300 g amandes grillées
300 g sucre
300g eau
5 jaunes d'œufs
le jus d'1 citron
cannelle moulue

Préparation

Mettre les amandes dans le bol et mixer 8 secondes, vitesses 7/8. Réserver

Préparer un sirop avec le sucre ; le citron, la cannelle et programmer 10 minutes, vitesse 4, T°100.

Ajouter les jaunes d'œufs un à un vitesse 1, sans température.

Programmer 2 minutes, vitesse 1, T°100

Se sert avec de la glace, un flan ou un gâteau

Si vous ne possédez pas d'amandes grillées, faîtes-le vous-même en les grillant 5 minutes, vitesse 1, T° Varoma.





14.1.3.41 Natillas

Ingrédients

5 jaunes d'œufs
100 g de sucre
150 g de lait
1 cc de maïzena
le zeste d'1 citron

Préparation

Mixer le sucre avec le zeste de citron bien secondes en augmentant progressivement vitesses 4-8-maxi jusqu'à ce que le zeste soit bien râpé.

Ajouter les ingrédients restants et programmer 8 minutes, vitesse 1, T°100.

3minutes après la programmation de la cuisson, baisser la température à 70° et augmenter en même temps la vitesse en la mettant sur 4.

A la fin de la cuisson, laisser tourner sans température l'appareil quelques secondes et ajouter par l'orifice du couvercle un filet de lait froid.

Verser aussitôt dans des ramequins individuels et laisser refroidir.



14.1.3.42 Natillas à la poire

Ingrédients

1 boîte de poires au sirop
600 g de lait
3 œufs
150 g de sucre
1 cc de maïzena

Préparation

Egoutter les poires. Les verser dans le bol et mixer 15 secondes, vitesse 5.

Ajouter les œufs entiers, la maïzena, le sucre et le lait.
Programmer 7 minutes, T°85 vitesse 4.

A la fin de la cuisson, laisser tourner les couteaux quelques secondes sans température et verser aussitôt dans des ramequins individuels et laisser refroidir.





14.1.3.43 Orejas

Ingrédients

100 g d'huile
Le zeste d'1 citron et d'une orange
100 g de beurre
100 g de bon vin blanc
180 g de sucre
2 œufs
50 g d'anis
650 g de farine
sel

Préparation

Mettre l'huile dans le bol et programmer 3 minutes vitesse 2, température Varoma ;
Ajouter les zestes et laisser pocher 3 minutes supplémentaires, vitesse 2, température Varoma.

Ajouter tous les ingrédients restants sauf la farine et bien mixer 20 secondes, vitesse 6.

Ajouter la moitié de la farine 325 g et mixer 30 secondes, vitesse 6. Ajouter le reste de la farine et mixer 1 minute fonction épi.

Faire des oreilles avec la pâte et frire dans une huile bien chaude.

Saupoudrer de mélange sucre (4 cuillerées à soupe) + cannelle (1 cuillerée à soupe)

Dans d'autres régions d'Espagne, à la place du mélange sucre – cannelle on badigeonne les orejas de miel



14.1.3.44 Pain de figues

Ingrédients

400 g de figues sèches
200 g d'amandes crues pelées
½ cc de cannelle en poudre
2 clous de girofle
½ cc de noix de muscade
sucre glace pour saupoudrer

Préparation

Dans le bol bien secondes, verser les amandes et les pulvériser 6 secondes, vitesse 3. Elles doivent être en petits morceaux et non moulues. Réserver

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, écraser les clous de Girofle. Réserver

Mettre le Thermomix en marche vitesse 5 et jeter sur les couteaux à travers l'orifice 2 figues, les clous de girofle, la cannelle et la noix de muscade. Augmenter à la vitesse 6 et laisser mixer 15 secondes.

Mettre le restant des figues et programmer 15 secondes, vitesse 5

Ajouter les amandes et programmer 10 secondes, vitesse 4 en s'aidant avec la spatule pour que le mélange soit vraiment homogène.

Verser la préparation dans un moule rectangulaire et laisser reposer jusqu'au lendemain, à découvert et à température ambiante.

Au moment de servir, saupoudrer de sucre glace.



14.1.3.45 Pâte aux amandes

Ingrédients

250 g d'amandes crues pelées
250 g de sucre
1 blanc d'œuf

Préparation

Pulvériser le sucre 30 secondes, vitesses 5-7-9 (progressivement).

Ajouter les amandes et les mixer avec la même technique durant 15 secondes.

Incorporer le blanc d'œuf et mélanger 20 secondes, vitesse 6

La pâte aux amandes peut s'utiliser pour la confection de petits gâteaux tels que mazapan, touron ….





14.1.3.46 Poires au vin de Malaga

Ingrédients

6 poires
150 g de sucre
100 g d'eau
100 g de vin de Malaga

Pour la crème :
50 g de vin de Malaga
100 g de sucre
6 jaunes d'œufs
400 g de lait
zeste de citron (partie jaune)
200 g de crème liquide
1 cs de beurre
1 cs de sucre vanillé

Pour la sauce :
200 g de chocolat pâtissier
200 g de crème liquide
½ gobelet de Brandy

Préparation

Mettre dans une casserole les poires préalablement pelées et épépinées, le sucre, l'eau et le vin. Portez à ébullition et faire cuire les poires jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Préparer pendant ce temps la crème. Verser dans le bol très sec le sucre et mixer progressivement avec les vitesses 5-7-9 jusqu'à ce que le sucre soit bien glacé. Ajouter ensuite le zeste du citron et procéder de la même façon. Verser ensuite dans le bol les ingrédients de la crème restants et programmer 7 minutes, vitesse 4, T°90. Verser la crème dans le plat de service et laisser refroidir.

Déposer sur la crème les poires découpées en éventail.

Juste avant de servir, préparer la sauce : verser la crème liquide dans le bol et programmer 4 minutes, vitesse 1 T°100.

A la fin de la minuterie, verser le chocolat coupé en morceaux et laisser le fondre dans la crème. Puis mixer 7 secondes, vitesse 8. Ajouter le Brandy et mélanger de nouveau, même temps, même vitesse.

Si la sauce au chocolat vous semble trop épaisse, vous pouvez y verser un peu de lait et mixer de nouveau.

La sauce doit être présentée très chaude dans une saucière et servira à recouvrir les poires.



14.1.3.47 Poléa

Ingrédients

50 g d’huile
50 g de farine
700 g de lait
zeste d’1 citron
¼ gobelet d’anisette
100 g de sucre
cannelle moulue

Préparation

Mettre le fouet dans le bol et verser l’huile et la farine et programmer 2 minutes, vitesse 3 T°90.

Ajouter ensuite le lait, le zeste de citron et la liqueur et programmer 7 minutes, vitesse 1 ½, T°100.

A la fin de la minuterie, ajouter le sucre et programmer 2 minutes, vitesse 1 ½ T°100.

Verser la préparation dans un plat de service et saupoudrer de cannelle moulue.





14.1.3.48 Quesada

Ingrédients

½ litre de lait
1 yaourt nature
50 g de beurre
150 g de farine
250 g de sucre
1 cs de cognac
1 cs d'anis
1 cs de levure en poudre
2 œufs

Préparation

Verser tous les ingrédients dans le bol et programmer 1 minute vitesse 4.

Verser le mélange dans un moule beurré

Cuire au four à 180° pendant 60 minutes





14.1.3.49 Royal aux bananes

Ingrédients

6 bananes pelées
1 cs de beurre
2 gobelets de lait
4 œufs
2 cs de farine
1 cc de cannelle moule
le zeste d'1 citron
le jus d'1 citron
1 pincée de sel
caramel liquide

Préparation

Verser le caramel liquide dans le fond d'un moule.

Couper les bananes dans le sens de la longueur et les poser sur le caramel (partie externe collée au caramel. Réserver.

Dans le bol très sec, mettre le sucre et le zeste de citron. Mixer progressivement vitesses 5-7-9.

Rajouter tous les ingrédients et les bananes restantes. Mixer vitesse 10 jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Verser dans le moule et mettre au four 35 à 40 minutes 180°.

Laisser refroidir un peu avant de démouler.

14.1.3.50 Sauce au café

Ingrédients

2 gobelets de café fort
3 gobelets de crème liquide
2 gobelets de sucre
2 jaunes d'œufs
2 cc de sucre vanillé

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans le bol et programmer 3 minutes vitesse 4, T°100 ;

Sauce pouvant accompagner par exemple des brownies





14.1.3.51 Sauce au chocolat

Ingrédients

400 g de crème liquide
150 g de sucre
100 g de beurre
4 œufs
150 g de chocolat noir

Préparation

Mettre le chocolat coupé en morceaux dans le bol et mixer progressivement vitesses 5-7-9.

Ajouter tous les ingrédients. Programmer 6 minutes, vitesse 3, T°80

Se sert chaud avec des gâteaux froids





14.1.3.52 Tarte à l'orange

Ingrédients

Pour la pâte:
4 gobelets de farine,
1 œuf
150 g de beurre
4 cs rases de sucre
1 cs de levure

Pour la garniture:
1 peu de pâte faite précédemment
3 œufs
2 gobelets ½ de sucre glace
la peau d'1 orange sans le blanc
2 oranges sans pépins ni blanc
1 cs de beurre

Pour le glaçage:
1 cs d'eau
le jus d'1/2 citron
2 cs de confiture d'abricots ou de pêches
4 cs rases de sucre

Préparation

Faire la pâte : Mettre les ingrédients dans le bol de la façon suivante : 2 gobelets de farine, le beurre puis 2 gobelets de farine puis le reste des ingrédients. Programmer vitesse 6 jusqu'à ce que cela fasse une boule.

Pour la garniture, mettre un peu de pâte (comme une noix), le sucre glace, le zeste et mixer 30 secondes, vitesse 9.

Ajouter les autres ingrédients et mixer en augmentant progressivement les vitesses. Finir 2 minutes en vitesse 5.

Etaler la pâte, verser la garniture et enfourner 40 minutes.

Pour le glaçage, verser tous les ingrédients dans le bol et programmer 6 minutes 100° vitesse 5.

Verser sur la tarte.



14.1.3.53 Tarte aux amandes

Ingrédients

250 g d’amandes
250 g de sucre
6 œufs
le zeste d’1 citron

Préparation

Préchauffer le four à 180°

Faire du sucre glace avec le sucre et le zeste de citron. Réserver

Verser les amandes et les mixer quelques secondes, vitesse 6. Réserver.

Mettre le fouet dans le bol. Y verser les œufs avec le sucre au citron et programmer 2 minutes 40° vitesse 3.
Sans température rallonger le temps de 6 minutes vitesse 3

Verser la préparation dans un moule préalablement beurré et mettre au four 180° 20 minutes

Au moment de servir, saupoudrer de sucre glace.





14.1.3.54 Touron croustillant au chocolat et aux fruits secs

Ingrédients

Pour 3 tablettes

100 g d'amandes crues
100 g de noisettes crues
200 g de chocolat au riz
80 g de graisse
250 g de chocolat noir
250 g de chocolat blanc
beurre

Préparation

Verser les fruits secs dans le bol et mixer 6 secondes, vitesse 3 ½. Réserver

Verser la graisse dans le bol et la chauffer 3 minutes vitesse 2 à 70°

Incorporer les 2 chocolats et laisser fondre dans la chaleur de la graisse puis mixer 20 secondes, vitesses 5-7-9. Ajouter le chocolat au riz soufflé et les fruits secs et mélanger délicatement à la spatule.

Etaler à la spatule la préparation sur du papier sulfurisé préalablement beurré et la lisser.

Mettre au frigo pour que le touron durcisse.





14.1.3.55 Touron d'alicante

Ingrédients

250 g d'amandes grillées
250 g de sucre
2 jaunes d'œufs

Préparation

Mettre le sucre en morceaux dans le bol et le pulvériser sous les vitesses 5-7-9 progressivement.

Ajouter la moitié des amandes et mixer de nouveau aux mêmes vitesses.

Ajouter ensuite le reste des amandes et les blancs d'œufs et terminer de mixer

Etaler la préparation dans un récipient de façon à lui donner la forme d'une tablette et laisser refroidir





14.1.3.56 Touron de Cadix

Ingrédients

250 g d'amandes crues
250 g de sucre
100 gde fruits confits
50 g de pignons de pin
1 aune d'œuf
1 morceau de zeste de citron ou d'orange

Préparation

Mixer les amandes vitesse 10.Réserver

Sans laver le bol, mixer le sucre avec un peu de zeste de citron ou d'orange vitesse 10. Arrêter l'appareil et ajouter un gobelet d'eau. Programmer 10 minutes 100° vitesse 4 puis ajouter l'amande broyée et mixer quelques secondes, vitesse 2. Réserver

Dans le bol lavé et sécher, verser les fruits confits et les mixer quelques secondes de façon à obtenir de tous petits morceaux.

Dans un moule , verser une couche de pâte à l'amande, une couche de fruits confits, une couche de pâte à l'amande, une couche de fruits et on termine avec une couche de pâte à l'amande. Bien aplatir

Mettre les pignons de pin dessus en les enfonçant un peu dans la pâte.

Badigeonner de jaune d'œuf battu pour dorer le touron.
Mettre au four (grill) de façon à dorer le touron.





14.1.3.57 Touron au chocolat

Ingrédients

50 g de noix pelée
50 g d'amandes crues
50 g de noisettes crues
1 tablette de chocolat noir
1 cs de graisse

Préparation



Mixer tous les fruits secs quelques secondes, vitesse 4. Réserver

Verser dans le bol la cuillerée de graisse et le chocolat coupé en morceaux et programmer 10 minutes, vitesse 4 –T°50

Mettre le mélange dans un récipient profond et incorporer les fruits secs. Bien mélanger à la spatule jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Verser la préparation dans un moule plat et rectangulaire (ressemblant aux tablettes) et laisser refroidir au frigo.

14.1.3.58 Touron au chocolat croustillant

Ingrédients

100 g de graisse (de porc)
300 g de chocolat au lait
250 g de chocolat pâtissier
120 g de riz soufflé

Préparation

Verser dans le bol la graisse de porc. Programmer vitesse 2, 70° jusqu'à ce qu'elle soit fondue.

Ajouter le chocolat noir puis le chocolat au lait. Programmer 1 minute 30 à 40° aux vitesses progressives 5-6-7-9.

Mettre le fouet, ajouter le riz soufflé et remuer vitesse 1, sans température durant 1 minute.

Etaler dans un moule en forme de tablette et mettre au frigo.



14.1.3.59 Truffes au café et à la crème de Whisky

Ingrédients

125 g de crème liquide
25 g de glucose ou sucre
15 g de café soluble
115 g de chocolat au lait
75 g de chocolat noir
25 g de crème de Whisky (Bailey's)

Préparation

Mettre la crème liquide et le glucose dans le bol et programmer 6 minutes 90° vitesse 1.

Ajouter le café et laisser infuser 5 minutes. Mixer ensuite 10 secondes, vitesse 6.

Ajouter les chocolats coupés en morceaux et laisser fondre quelques minutes. Mixer ensuite vitesse 9 jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.

Laisser refroidir dans le bol et verser l'alcool (la préparation doit être froide pour ne pas que l'alcool s'évapore).

Mixer quelques secondes, vitesse 9 et verser dans des petits moules individuels (style bacs à glaçons en silicone) et mettre au congélateur.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

14.1.3.60 Zabaglione

Ingrédients

1 gobelet de sucre glace
2 œufs
4 jaunes d'œufs
2 gobelets de Moscatel
1 gobelet d'eau ou de jus d'orange

Préparation



Mettre le fouet. Verser tous les ingrédients dans le bol et programmer 3 minutes vitesse 3 T°60.

Reprogrammer 2 à 3 minutes supplémentaires vitesse 3, T°80 jusqu'à ce que le mélange épaississe et devienne crémeux ;

Se sert immédiatement avec des gâteaux secs



14.1.4 Cocktails et boissons



14.1.4.1 Jus de kiwis/bananes

Ingrédients

4 kiwis
2 bananes
3 dl de jus d'orange
le jus d'un citron
2 cs de chocolat blanc

Préparation

Peler et couper les kiwis en morceaux.

Mettre tous les ingrédients dans le bol vitesses 5-7-9 progressivement durant une minute.

Mettre au frais.

Servir dans des coupes et saupoudrer de chocolat blanc.





14.1.4.2 Café d'été



Ingrédients

400 g de lait entier
150 g sucre
1 gobelet de Nescafé
cubes de glaçons
½ gobelet Whisky

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans le bol sauf le whisky et mixer vitesse 5 durant 2 minutes ½.

Ajouter ½ gobelet de Whisky.



14.1.4.3 Eau de séville

Ingrédients

1 bouteille de CAVA (Champagne)
1 litre de jus d'ananas
1 gobelet de Cointreau
1 gobelet de Whisky
1 gobelet de rhum
1 blanc d'œuf monté en neige
6 glaçons.

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans le bol sauf le CAVA.

Mixer 2 minutes vitesse 5-7-9 et ajouter le CAVA au moment de servir





14.1.4.4 Eau de valence

Ingrédients

2 oranges pelées sans la partie blanche
1 citron pelé sans partie blanche
200 g de sucre
1 bouteille de cidre
6 glaçons.

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer 2 minutes sous les vitesses progressives 5-7-9. Servir immédiatement.





14.1.4.5 Apéritif à la framboise

Ingrédients

50 g de framboises
3 gobelets de Vodka
½ gobelet de Campari amer
6 gobelets de CAVA ou Champagne
le zeste d'1 citron
8 glaçons.

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans le bol sauf le zeste et les glaçons. Mixer 30 secondes, vitesses 5-7-9. Ajouter le zeste et les glaçons





14.1.4.6 Cocktail 124

Ingrédients

200 g de jus de citron
400 g de sucre
800 g de lait

Préparation

Dans le vase secondes, mettre le sucre en morceaux et mixer 15 secondes, vitesse 9 pour faire du sucre glace.

Ajouter les autres ingrédients et mixer 20 secondes, vitesse 5.

Peut se mettre au congélateur 2 heures avant de le manger ou peut se boire dans des coupes à champagne avec une feuille de menthe





14.1.4.7 Jus de pommes

Ingrédients

3 pommes
½ citron pelé sans partie blanche
500 g d'eau
100 g de sucre

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer 1 minute, vitesse maxi.





14.1.4.8 Jus d'ananas

Ingrédients

400 g d'ananas
1 gobelet d'édulcorant
600 ml d'eau
glaçons

Préparation

Mettre dans le bol le fruit coupé en morceaux, l'édulcorant, les glaçons et 200 ml d'eau.

Mixer 20 secondes, vitesse 5, puis 2 minutes vitesse maximale.

Ajouter l'eau restante et mixer 30 secondes, vitesse 2.





14.1.4.9 Jus de poire



Ingrédients

3 poires pelées et épépinées
1 citron pelé sans partie blanche
100 g de sucre
500 g d'eau
6 glaçons

Préparation

Mettre dans le bol les poires coupées en morceaux, le sucre, les glaçons, le citron et l'eau.

Mixer 2 minutes vitesse maxi.



14.1.4.10 Vaina Chilienne

Ingrédients

200 g de vin rouge
100 g de Vermouth blanc
60 g de cacao en poudre
1 jaune d'œuf
6 à 8 glaçons

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer 45 secondes, vitesse 6. Verser dans des coupes et décorer avec une feuille de menthe





14.1.4.11 Jus de papaye et d’orange

Ingrédients

400 g de papaye pelée sans pépins
2 oranges pelées sans peau blanche
½ citron sans peau ni pépin.
1 gobelet d’édulcorant
6 glaçons
200 g d’eau

Préparation

Mettre dans le bol, les fruits, l’édulcorant et les glaçons et mixer 2 minutes vitesse maxi.

Ajouter l’eau et mixer vitesse 2 durant quelques secondes.





14.1.4.12 Ecume de café



Ingrédients

100 g de sucre
50 g d'eau froide
½ gobelet de Nescafé
400 g de lait écrémé congelé dans des bacs à glaçons.

Préparation

Mettre le sucre, l'eau et le Nescafé dans le bol et mixer 20 secondes, vitesse 6. Ajouter le lait congelé et programmer 2 minutes 30 secondes, vitesse 6.



14.1.4.13 San Francisco

Ingrédients

5 oranges à jus pelées sans partie blanche
2 citrons sans pépins, pelés sans partie blanche
50 g de sucre
4 rondelles d'ananas au sirop
50 g de sucre
200 g de sirop de grenadine
300 g d'eau
500 g de glaçons



Préparation

Mettre tous les ingrédients dans le bol sauf l'eau et programmer 2 minutes vitesse maxi.

Ajouter ensuite l'eau et mixer quelques secondes, vitesse 3.



14.1.4.14 Melon battu

Ingrédients

1 petit melon
500 g de lait écrémé
1 blanc d'œuf

Préparation

Mettre le melon coupé en morceau ainsi que tous les autres ingrédients dans le bol et mixer 25 secondes, vitesse 5-7-9 progressivement.

Vous obtiendrez un mélange bien crémeux.



14.1.4.15 Rafraîchissement à la banane

Ingrédients

2 bananes pas très mûres
200 ml de jus d'ananas
200 ml de jus d'orange
1 yaourt nature
4 cuillerées à soupe de miel

Préparation

Verser tous les ingrédients dans le bol et mixer 40 secondes, vitesse 6.





15 Desserts



15.1 Amadéus



Ingrédients

Pour 6 personnes

150 g de chocolat noir
100 g de chocolat blanc
5 œufs
1 cc de piment d'Espelette en poudre
165 g de beurre
90 g de sucre
95 g de farine

Préparation

Préchauffer le four à 250°.

Mettre le beurre et le chocolat noir dans le TM. Régler 4 min, à 70°, vitesse 4. Rajouter les œufs, le sucre, la farine. Mélanger 40 s à vitesse 5.

Répartir la préparation dans des ramequins en les remplissant au 2/3. Enfoncer un carré de chocolat blanc dans chaque ramequin.

Faire cuire 6 à 7 min. Sortir du four et laisser tiédir.

Au moment de servir, parsemer chaque ramequin de copeau de chocolat blanc et de piment d'Espelette.



15.2 Coulants au chocolat



Ingrédients

4 ou 6 ramequins (suivant la grandeur)
100 g de chocolat
50 g de beurre
8 ou 12 carrés de chocolat blanc ou noir
15 g de farine
3 œufs
50 g de sucre en poudre

Préparation

Préchauffer le four à 250℃. Mettre 100 g de chocol at dans le bol et mixer 8 secondes à vitesse 9.

Racler les parois du bol avec la spatule, ajouter le beurre en morceaux et régler 3 min à 50° vitesse 2.

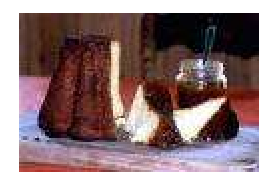
Ajouter les œufs, le sucre et la farine et mixer 15 secondes à vit. 3.

Verser 1/3 de la préparation dans les ramequins beurrés, déposer 2 carrés de chocolat dessus puis recouvrir avec le reste de la préparation. Cuire au four environ 10 min à 250° (Th 8/9).

Déguster les coulants tièdes nature ou avec une crème anglaise ou une boule de glace vanille ou un coulis de fruits.



15.3 Gâteau battu



Ingrédients

15 g de levure de boulanger
30 g de lait
50 g de sucre en poudre
150 g de beurre
250 g de farine (type 45)
1 œuf entier + 6 jaunes
2 cs de rhum
2 pincées de sel

Préparation

Mettre le lait et la levure dans le bol du Thermomix et régler 1 minute à 37°C à vitesse 3.

Ajouter le beurre, la farine, les œufs, le rhum, le sucre et régler 3 minutes en fonction pétrin.

A l'aide de la spatule, vider la pâte dans un moule, recouvrir d'un linge humide et laisser lever 1h30 à 2 heures suivant la température de la pièce.

Préchauffer le four et cuire 30 minutes à 180°C.





15.4 Tarte au sucre



Ingrédients

20 g de levure de boulanger
100 g
50 g de crème fraîche
50 g de lait
100 g
80 g de beurre
350 g de farine
3 œufs
2 œufs
20 g de sucre
100 g de sucre (cassonade de préférence)
2 pincées de sel
2 pincées de cannelle
2 grandes tourtières

Préparation

Pour la pâte même recette que la tarte au Maroilles, en y ajoutant 20 g de sucre. A la place du Maroilles, répartir le sucre sur les deux tartes.

Mixer 2 œufs avec 2 pincées de cannelle et 50 g de crème fraîche, mixer 10 secondes, vitesse 4.

Verser sur le sucre et répartir le beurre en petits morceaux sur chaque tarte.
Cuire 20 minutes à 180°C (Th 6).



15.5 Tarte aux pommes bretonne



Ingrédients

Pour 6 personnes

1 Pâte feuilletée thermomix ou toute prête
500 g de compote de pommes
4 pommes
75 g de beurre
90 g de sucre
1 cc de vanille liquide
40 g de farine
2 gros œufs

Préparation

Foncer le moule à tarte de la pâte feuilletée. Le couvrir et le mettre au réfrigérateur.

Faire fondre le beurre dans un petit saladier.

Ajouter le sucre, la farine, la vanille, les œufs. Bien mélanger.

Éplucher et couper les pommes en petits dés.

Étaler la compote froide sur le fond de tarte.

Répartir les dés de pommes sur le dessus en les enfonçant un peu avec le dos d'une cuillère.

Verser la crème préparée sur les pommes.

Faire cuire au four préchauffé à 190° pendant 30 mn puis à 180° pendant 20 à 30 mn.

Si le dessus colore trop, couvrir d'un papier sulfurisé.

Saupoudrer la tarte de sucre glace avant de servir tiède ou froid.



15.6 Génoise



Ingrédients

40 g de farine
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
110 g de Maïzena
180 g de sucre
6 œufs
1 paquet de sucre vanillé

Préparation

Préchauffer le four à 180℃ (Th 6).

Séparer les blancs des jaunes.

Mettre le fouet dans le bol du Thermomix et verser les blancs d'œufs avec une pincée de sel et régler 4 minutes à vitesse 3,5.

Réserver dans un saladier.

Ne pas rincer le bol et laisser le fouet. Ajouter les jaunes, le sucre et le sucre vanillé.

Régler 3 minutes à 37° vitesse 3,5.

Enlever le fouet, ajouter la farine, la maïzena et la levure et 2 cuillères à soupe de blancs montés en neige.

Mixer 30 secondes, vitesse 6.

Incorporer délicatement avec la spatule ce mélange aux blancs montés en neige.

Verser la préparation dans un moule.

Cuire 30 minutes à 180° (Th 6).

Couper en deux et garnir de crème pâtissière et saupoudrer de sucre glace.



15.7 Tarte vite faite



Ingrédients

Pour 4 personnes

2 œufs entiers
70 g de lait
30 g d'huile
100 g de farine
50 g de sucre
1 sachet de levure chimique

Préparation

Préchauffer le four à 180°C

Mettre tous les ingrédients dans le bol du thermomix

Mixer 10 secondes, vitesse 2 puis 1 minute à vitesse 4

Etaler la pâte.

Cuire la pâte à blanc ou garni de pommes, poires...





15.8 Tropézienne



Ingrédients

20 g de levure de boulanger
100g + 50 g de crème fraîche
50 g de lait
100 g + 80 g de beurre
350 g de farine
3 œufs + 2 œufs
20 g de sucre + 100 g de sucre (cassonade de préférence)
2 pincées de sel, 2 pincées de cannelle
2 grandes tourtières

Préparation

Pour la pâte même recette que la tarte au sucre. Etaler cette pâte dans une seule tourtière.

Après la cuisson couper la tarte en deux et garnir avec une crème pâtissière

Saupoudrer de sucre glace.





15.9 Crème chocolat amer au mascarpone



Ingrédients

500 g de lait
60 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé (ou 10 g de sucre vanillé TM)
30 g de maïzena
2 œufs
1 cs bombée de cacao amer ("Van Houten" par exemple)
1 cs de caramel liquide (facultatif)
1 cs de grand marnier (facultatif)

Préparation

Bien mélanger et Cuire 8 min à 90° VIT 3. Ajouter 50 g de mascarpone.

Bien mélanger. Mélanger quelques secondes VIT 3.

Variantes

On peur rajouter, du mascarpone, de l'arôme amande amère OU arôme naturel d'orange OU café pour changer le goût et c'est extra.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.10 Yaourts



Ingrédients

Pour 10 à 12 yaourts :

1 litre de lait
1 yaourt au lait entier
150 g de lait entier en poudre (je n'avais que du écrémé)
3 gouttes de présure

Préparation

Mettre 500g de lait froid dans le bol et régler **3 min. à 90°et vitesse 1.**

A l'arrêt de la minuterie, ajouter le reste du lait, le yaourt, le lait en poudre et mixer **10 secondes à vitesse 4.**

Ajouter la présure et mixer **5 secondes. à vitesse 1.** Si le mélange n'est pas homogène, faire quelques pressions de turbo.

Verser dans des petits pots, les déposer dans un récipient hermétique sans mettre d'eau et les laisse reposer 12h.

15.11 Tiramisu Vénitien aux cerises



Ingrédients

400 g de cerises
300 g de sucre
3 g d agar agar
3 œufs
12 biscuits à champagne
200 g de mascarpone
10 cl de café bien fort

Préparation

A préparer plusieurs heures à l'avance
Préparer les cerises en gelé (confiture)
Réserver au frais

Séparer les blancs des jaunes
Préparer les blancs en neige avec le fouet vitesse 3.5 37° pendant 6 mn
Réserver

Dans des cercles, écraser au fond le biscuits humecter avec le café bien fort
et un peu de guignolet Kirch
Réserver pour que le biscuit durcisse
Faire le ruban avec les jaunes et 100 g de sucre,
ajouter le mascarpone et la gelée de cerise
(réserver un peu de gelée pour la déco ou une couche supplémentaire)

Incorporer délicatement les blancs en neige avec ce mélange

Dans des cercles individuels
Monter vos Tiramisus Cerise
Sur le biscuit imbibé, verser un centimètre de l'appareil
bien étaler et disposer une fine couche de gelée
compléter avec le reste de l'appareil

Placer le tout une heure au congélateur pour décercler plus facilement

Avant de servir, retourner pour avoir le biscuit brillant sur le
dessus et placer un peu de gelée pour la présentation



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.12 Gâteau aux noix mouillé au Marsala



Ingrédients

150 g de noix de Grenoble (AOC)
150 g de sucre
3 œufs
125 g de beurre
50 g de farine
50 g de maïzena
5 cl de Marsala
3 g de levure

Préparation

Casser les noix, séparer les blancs des jaunes.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel au Thermomix, réserver

Mixer les cerneaux de noix 10 secondes, vitesse 9, excepté quelques un pour la déco, réserver

Faire le ruban en versant dans le bol le sucre et les œufs 30 secondes, vitesse 3, ajouter le beurre mou, puis la farine, maizena et la levure ceci 2 mn vitesse 3
et 2 bouchons de Marsala, ajouter maintenant les noix mixées.

Ensuite dans un cul de poule incorporer délicatement l'appareil aux blancs en neige avec une spatule en bois...

Au démoulage vous pouvez verser le reste de Marsala sur le gâteau, décorer avec les cerneaux de noix...



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.13 Tarte au citron " Lemon Curd "



Ingrédients

Pâte Brisée
voir recette dans pains et pâtes

Préparation

Lemon Curd
3 gros citrons qui donnent 20 cl de jus
150 g de sucre
60 g de beurre
3 œufs entiers
1/2 cs de Maizena
Servir bien frais quelques heures plus tard.

Zester les citrons
Presser les citrons

Déposer dans le bol, le jus, sucre, beurre mou et la Maizena
2 mn Vitesse 2 60°
Ajouter les œufs
15 mn vitesse 1 70°

Ajouter une cuillère à soupe de miel et les amandes pilées
Mixer 30 secondes vitesse 9

Vous obtiendrez une préparation onctueuse, base de la tarte au citron...
A con



15.14 Gâteau Nantais



Ingrédients

4 œufs
150 g de sucre en poudre
125 g de beurre mou
40 g de farine
125 g d'amandes
10 cl Rhum brun
1/3 de sachet de levure suivant l'aspect recherché

Préparation



Mixer les amandes 30 secondes, vitesse 4, réserver

Insérer le fouet dans le bol, ajouter les cubes de beurre ramolli et mixer 1 mn vitesse 3, ajouter le sucre mixer 1 mn vitesse 3 en fin de cycle ajouter les amandes.

Retirer le fouet, racler les bords à la spatule



http://www.cuisine-du-bonheur.fr
Mixer 2 mn vitesse 3 37° en ajoutant les œufs uns à un, et 3 cl de rhum



Ajouter la farine 15 secondes avant la fin et (le 1/3 de sachet de levure suivant votre gout)

Verser la préparation dans un moule beurré
Enfourner pendant 45 minutes à 180℃.



Dès la sortie du four, arroser le gâteau avec 6 cl de Rhum, quand il est tiède, démouler et retourner le gâteau Nantais.

Quand le gâteau Nantais est refroidi délayez le sucre glace avec une cuillère à café d'eau et le reste de rhum.

Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange épais et nappant.

Étaler le glaçage sur le gâteau et laisser durcir avant de servir.



15.15 Compote de pommes á la cannelle



Ingrédients

2 belles pommes à compote
1 bâton de canelle
1 gobelet doseur d'eau

Préparation

Déposer le baton de canelle et 1 gobelet doseur d'eau dans le bol
éplucher et couper les pommes en tronçons
cuire 15mn 90°vitesse 1
Récupérer le jus de canelle
Mixer les pommes 30 secondes, vitesse 4
cuire 5mn 90°



vitesse 1 en ajoutant un peu du jus de canelle suivant consistance désirée, ajouter du sucre suivant votre gout.

Servir frais, accompagne agréablement le foie gras de canard

15.16 Gâteau fondant au chocolat aux amandes



Ingrédients

Pour 6 personnes
200 g de chocolat 70%
150 g d'amandes
150 g de sucre
200 g de beurre
5 œufs
20 g de copeaux de chocolat

Préparation

Réduire les amandes en poudre, réserver

Séparer les blancs des jaunes

Monter les blancs en neige, dans un bol bien secondes avec le fouet vitesse 3,5 maxi T 37° pendant 3/4 mn

Reserver les blancs

Mélanger le sucre en ajoutant les jaunes d'œufs pour obtenir un ruban, puis le chocolat fondu, le beurre, mélanger doucement.



Incorporer les blancs en neige en petite quantité.



Beurrer un moule, verser l'appareil et cuire four th 6 / 180° pendant 40mn environ

Démouler quand votre fondant au chocolat est tiède et râper des copeaux de chocolat



15.17 Madeleines à l'eau de rose ou à la violette



Ingrédients

3 œufs
100 g de sucre
100 g de farine
1 cc bombée de levure chimique
75 g de beurre
1 cc d'eau de rose
beurre fondue pour les moules.

Préparation

Mettre le fouet, insérer les œufs et le sucre dans le bol **1mn vit 4.** Vérifier la couleur, s’il manque du temps, remettre encore quelques secondes!

Ajouter la farine **30 secondes, vit 3.**

Le beurre, **20 secondes, vit 2.**

Eau de rose, **5 secondes, vit 2**



Alors, petit truc de chef. Pour avoir une jolie bosse sur le dessus de la madeleine, il faut laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure minimum.

Le choc thermique fera monter la préparation durant la cuisson!



Bon, faire cuire durant 10 à 15 minutes.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr





15.18 mini panettones



Ingrédients

papier sulfurisé
500 g farine
100 g sucre
1 sucre vanillé
1 cube levure boulanger
150 g beurre mou ou margarine
100 g raisins secs
100 g fruits confits
½ cc zeste citron
2 œufs + 2 jaunes d'œuf

Préparation

Mettre les fruits confits dans le bol, **mixer 3secondes vit4** et réserver (facultatif)

Verser 120g eau tiède et levure dans le bol et **mixer 1mn 40°vit2.** Ajouter farine, sucres, dés de beurre, œufs et **pétrir 2mn épi.**
Fermer le bol et laisser pousser 1h dans le bol = double de volume.

Beurrer 8 petites tasses à café ou empreintes flexibles.

Découper 8 bandes de sulfurisé (16x7cm selon tasses), façonner 8 petits cylindres avec trombones ou agrafes et les placer
dans les tasses.

Beurrer vers le haut et fariner un moule à brioche pour le grand.

Après repos, ajouter raisins secs, zeste citron, fruits confits et **pétrir 1mn épi.**

Confectionner un boudin de 3cm d'épaisseur avec la pâte, couper 8 morceaux et les presser dans les tasses afin que la pâte
en remplisse la moitié.

Mettre le reste de la pâte dans le moule à brioche, recouvrir tous les panettones d'un torchon et laisser pousser 1h.

Préchauffer le four, 20mn, th. 180° et enfourner :
- les minis 25 à 30mn,
- le gros 40 à 50mn le en recouvrant de papier sulfurisé à 20mn de cuisson.

*** Arrêter le four 5mn avant fin de cuisson et laisser jusqu'au temps réel dans le four fermé.







http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.19 Mini-cakes cœur de Nutella



Ingrédients

1 yaourt nature ou 120 g
200 g de sucre
3 œufs entiers
360 g de farine
1 sachet de levure chimique
120 g d'huile

Préparation

Dans le bol du Thermomix, **mixer tous ces ingrédients à VIT 6 pendant 1 min.**

Remplir vos moules individuels à mini-cakes, à moitié.

Déposer une noix de Nutella et recouvrir de nouveau avec la pâte à yaourt. (J'utilise les moules Demarle en silicone).

Cuire 15 min à 200℃





15.20 Roses des sables



Ingrédients

POUR ENVIRON 80 ROSES DES SABLES

150 G DE CORN FLAKES
200 G DE VEGETALINE (pas de sous marque car c'est pas du tout pareil)
200 G DE CHOCOLAT A CUIRE
200 G DE SUCRE (faite du sucre glace avec le robot, c'est meilleur)

USTENSILE/UNE PLAQUE A PIZZA FERA L'AFFAIRE OU DES PETITS PANIERS EN PAPIER POUR FAIRE PLUS JOLI.

Préparation

Peser les corn flakes et les réserver dans un saladier.

Introduire dans le bol la végétaline coupée en morceaux et programmer **7 mn/ 50°/vit 1.**

Une fois la végétaline fondue ajouter le chocolat en morceau et le sucre glace. Programmer 3 mn/ 37°/ vit 4.

Verser le tout dans le saladier de corn flakes et mélanger délicatement (n'hésitez pas a y mettre les mains).

Faire des petits tas, sur la plaque ou dans les petits paniers et laisser refroidir au frigo.

30 minutes après vous pouvez déguster.

Je les garde facilement 3 jours dans le frigo.



15.21 Clafoutis aux cerises



Ingrédients

Une boite de cerises,
4 œufs,
70 g de sucre semoule,
1 pincée de sel,
100 g de farine,
300 g de lait,
quelques gouttes d'arôme d'amande,
du beurre pour le moule.

Préparation

Mettez tous les ingrédients dans le bol et **mixez 15 secondes à vitesse 4.**

Pendant ce temps, beurrez votre moule, plat individuel ....

Versez la préparation.

Ajoutez les cerises égouttées.

Enfournez tout de suite dans votre **four à 200℃ pendant environ 40 minutes.**

Vérifiez la cuisson car selon la matière du moule, le temps de cuisson sera plus ou moins long !!!!



Dégustez tiède ou très froid !!!



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.22 Crème au chocolat et son Espuma au caramel



Ingrédients

Pour la crème au chocolat :

500 g de lait,
2 œufs,
40 g de crème fraiche,
20 g de Maïzena.
140 g de chocolat haché Valrhona Jivara lacté (un pur délice....).

Préparation

Pour la crème au chocolat :

Mettez le lait, les œufs et la Maïzena dans le bol.

Faites tourner quelques secondes à **vit 5.**

Puis programmer **9 mn à 90℃ vit 3.**

A la fin du temps ajoutez la crème fraiche et le chocolat. Programmez **30 secondes à vit 5.**

Pour l'espuma :

Dans votre émulsion, versez de la crème fraiche liquide entière (obligatoire !!!) et du caramel liquide. J'ai pour ma part utilisé du caramel tout prêt du commerce (pas le temps) !!!!

Videz deux cartouches de gaz à espuma (attention, il existe deux sortes de cartouches !!!!).

Réfrigérez quelques minutes....
Servez ce nuage sur la crème au chocolat !!!!!



15.23 Crème brûlée à la vanille façon Ottoki



Ingrédients

Pour 5 crèmes brûlées :

4 jaunes d'œufs (6 dans la recette d'origine)
500 g de lait
40 g de sucre en poudre (80 dans le livre)
35 g de Maïzena (farine dans le livre)
1 gousse de vanille
cassonade à saupoudrer

Préparation

Mettre le lait dans le bol.

Fendre la gousse de vanille dans la longueur et récupérer les gaines à mettre avec le lait.

Régler **5 min à 100° VIT 2.**
Pour + de goût vanillé, vous pouvez mettre la gousse de vanille que vous enlèverez à la fin de la minuterie, elle ne sera pas mixée !

Ajouter les jaunes d'œufs + le sucre + la maïzena et **mixer 20 secondes VIT 3** puis **régler 4 min à 80° VIT 4.**

Verser la préparation dans des moules à crème brulée, laisser refroidir à température ambiante, puis mettre au réfrigérateur 2 à 4 heures environ.

Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et caraméliser le dessus à l'aide d'un petit chalumeau de cuisine. (Ou passer sous le gril du four)

Vous obtiendrez une belle croute caramélisée sur vos crèmes



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.24 Crème chocolat amer au mascarpone



Ingrédients

500 g de lait
60 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé (ou 10 g de sucre vanillé au TM)
30 g de maïzena
2 œufs
1 cs bombée de cacao amer Van Houten

Préparation

Régler **8 min à 90° VIT 3**

Ajouter 50 g de mascarpone

Mélanger quelques secondes **VIT 3.**





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.25 Crème expresso à l'agar-agar



Ingrédients

Dans le bol du TM :

500 g de lait écrémé
2 cs de café instantané (le mien : "Espresso pur arabica de Nescafé")
2 cs de sirop d'érable
2 gammes d'agar-agar

Préparation

Mélanger le tout quelques secondes VIT 6.

Régler 11 min à 90° VIT 3.

Verser dans des petits pots - ou des tasses, pour + d'originalité. Laisser refroidir à température ambiante et mettre au frigo...

Déguster froid....





15.26 Crèmes au Zan



Ingrédients

2 cs de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 œuf,
1 cs de Maïzena®,
1/2 litre de lait,
des "Zan"!(9)

Préparation

Je me suis servi des bâtons pour faire la crème et des rouleaux pour la décoration!

Mettre tous les ingrédients dans le bol et mettre **10 secondes, vit 4.** Puis **12 mn à 90 °C vit. 3.**

Mettre dans des ramequins => C'est prêt !!!

On peut ajouter 2 c à soupe de crème fraiche (épaisse) afin de rendre la crème "plus riche". Surtout pour avoir une onctuosité plus importante!!!!

Mettre la préparation dans des petits ramequins et décorer selon votre fantaisie!





15.27 Petites crèmes express (style DANETTES)



Ingrédients

200 g de chocolat noir (pour la crème au chocolat) sinon 10 g d'arôme (vanille, café lyophilisé, chicorée liquide)
6 œufs entiers
500 g de lait
25 cl de crème fraîche épaisse
80 g de sucre
10 g de sucre vanillé

Préparation

Si crème au chocolat : Mettre le chocolat en morceaux dans le bol du Tm. Vitesse 9 pendant 15 secondes. (Si vous faîtes un autre parfum, passez cette étape)

Ajouter le lait et les œufs entiers. 12 minutes, vitesse 3 à 80 degrés.

Ajouter les sucres et la crème fraîche.

Si vous faites la crème avec un autre goût à ce moment là ajoutez l'arôme. Vitesse 4 pendant 3 minutes.

Mettre dans un saladier ou des ramequins individuels. Laisser refroidir. Mettre au frigo durant 3 à 4 heures.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.28 Riz au lait crémeux



Ingrédients

Pour 4 personnes (6 petits pots à lait ou 4 verres basques)

1/2 litre de lait 1/2 écrémé
1 sachet de sucre vanillé
90 g de riz rond
50 g de sucre semoule

Préparation

Mettre 1/2 litre de lait 1/2 écrémé dans le bol

ajouter un sachet de sucre vanillé

5mn, T100, V1 (jusqu'à ébullition)

ajouter 90g de riz rond préalablement bien rincé et égoutté

ajouter 50g de sucre semoule

25mn, T90, V2 sens inverse<

Verser immédiatement (cela durci en refroidissant)





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.29 Sauce orange -choco: pour les crêpes



Ingrédients

2 oranges (dont un zeste)
1 gobelet d'eau
1 cs de maïzena
30 g de sucre
50 g ou + de chocolat.

Préparation

Prélevez le zeste d'1 orange, mixer

rajouter les 2 jus+ l'eau+ la maïzena +le sucre

8-9 min 100°, vit 3.

En fin de cuisson, réserver la moitié de sauce orange nature pour ceux qui préfèrent et rajouter le chocolat dans l'autre moitié.

Mixer et mettre au frais





15.30 Mousse au chocolat de Tokinette



Ingrédients

Pour 4 personnes...

250 g de chocolat pâtissier
3 cs de café fort (liquide)
6 œufs

Préparation

Faire fondre au four micro-ondes 250 g de chocolat pâtissier + 3 CS de café fort (liquide) à préparer en cafetière(ou une petite tasse expresso dont vous prélèverez 3 CS).

Transvaser dans un grand saladier.

Ajouter 6 jaunes d'œuf.

On peut aromatiser au rhum si on le désire !

Dans un grand saladier ou au thermomix (avec fouet + pincée de sel). **Régler 3 min à VIT 3,5)**

Monter les blancs en neige fermes, à ajouter délicatement au mélange ci-dessus.

Mettre au froid plusieurs heures. En général, je la prépare la veille au soir pour le lendemain midi afin qu'elle soit bien ferme.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.31 Sucre aux agrumes



Ingrédients

Préparation

Les éplucher. Garder la peau, et mettez-la sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner les écorces le temps nécessaire pour enlever l'humidité au maximum sans colorer la peau!!!!
Pour mon four, une heure et trente minutes à 80 ℃.

Lorsque c'est bien déshydraté, laisser refroidir.

Mettre les peaux dans votre robot et mixer finement. Cela doit être très fin.

Ajouter du sucre en poudre. Pour le dosage, c'est au pif.

C'est vrai, ma recette n'est pas très précise, mais la cuisine c'est aussi faire "sa sauce" pour avoir le goût recherché !!!!!

Ensuite, il suffit de le mettre dans un pot de confiture avec un couvercle pour que l'humidité ne rentre pas.



15.32 Chouquettes



Ingrédients

80 g de beurre,
120 g de farine,
3 œufs,
150 g d'eau,
10 g de sucre en poudre (pour les pâtes sucrées!!!),
1/2 cc de sel fin

Préparation

Mettre dans le bol l'eau, le beurre, le sel, et éventuellement le sucre.

Régler **5 mn à 100°C vitesse 1.**

A l'arrêt de la minuterie, ajouter la farine et **mixer 1 mn 30 à vitesse 3**, (la pâte doit avoir l'aspect d'une pâte sablée).

Plonger le bol dans un récipient d'eau froide afin de faire refroidir la préparation environ 5 mn.

Après refroidissement, ajouter les œufs un par un par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche **à vitesse 5 puis mixer 30 secondes à vitesse 5.**



Dresser des petits tas sur une plaque à pâtisserie avec une feuille de papier de cuisson.



Saupoudrer de sucre en gain.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr



Mettre au four **30 mn à 180 °C**. Déguster... C'est trop bon !!!!!!



Comme il me restait des petites verrines à base de tiramisu.....J'ai craqué !!!!!!





15.33 Coulant au chocolat



Ingrédients

4 ramequins individuel,
100 g de chocolat noir à minimum 70 % de cacao,
8 carrés de chocolat noir (le même !),
3 œufs,
50 g de sucre en poudre,
50 g de beurre,(+ une noix pour les ramequins....),
15 g de farine

Préparation

Préchauffer le four à 270℃.

Mettre Le chocolat sauf les 8 carrés, et **mixer 8 secondes à Vit 9.**

Utilisez la spatule pour racler les parois du bol !!!!

Mettre le beurre en morceaux et régler **3 minutes à 50℃, vit 2.**

Ajouter les œufs, le sucre et la farine. **Mixer 15 secondes à vit 3.**

Utiliser des moules en silicone ou des petits moules beurrés !!!

Verser la préparation dans chaque portion.



Juste avant d'enfourner, mettre les carrés de chocolat sur chaque empreinte et mettre **au four pour 10 minutes.**





15.34 Gâteau à l'ananas



Ingrédients

50 g de sucre roux
50 g de coco râpé
2 œufs
Vanille (sucre ou extrait)
2 bouchons de rhum ambré
1 ananas

Préparation

Mettre au thermomix sucres et coco et mixer finement.

Ajouter le reste sauf l'ananas et poursuivre le mixage

Rajouter l'ananas en morceau et mixer 5 secondes.

Mettre dans un plat silicone au four pour 50mn.

A déguster chaud ou froid.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.35 Gâteau au chocolat



Ingrédients

200 g de chocolat noir (Valrhona)
200 g de sucre,
125 g de farine,
200 g de crème fraîche,
4 œufs,
1 sachet de levure (paquet rose).

Préparation

Mettez les morceaux de chocolat dans le bol.

Mixez 15 secondes/ vitesse 9.

Ajoutez la crème fraiche et le sucre et programmez **5 mn/ 50°C/ vitesse 2.**

Mettez le reste des ingrédients et programmez: **15 secondes/ vitesse 6.**

Versez la pâte dans un moule souple.

Faites cuire au four préchauffé à 200°C pour enviro n 30 minutes ....





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.36 Gâteau à l'Orangina et à l'ananas



Ingrédients

Pour la pâte:
3 œufs
125 g de sucre,
125 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
75 ml d'Orangina!

Pour la garniture :
100 cl de crème fraiche,
1 pot de Tressana (on peut remplacer par 25 cl de crème ou 4 c à soupe de fromage blanc),
75 de sucre,
2 sachets de "Kremfix",
2 à 3 boite d'ananas au sirop égouttés, on garde le jus,
du Kirch ou du Rhum.

Préparation

Préparer la pâte en mélangeant les œufs puis le sucre, ajouter farine + levure puis en dernier l'orangina.

Faire couler la pâte sur le Flexipat

Faire **cuire environ 10 min à 200°** (La couleur doit être brun clair).

Pendant ce temps, battre la crème fraîche en chantilly, ajouter le sucre, la fixe chantilly puis le tressana (ou par la crème ou par le fromage blanc....).

Goûter pour voir si la quantité de sucre est suffisante.
Sortir le biscuit du four laisser reposer quelques instants puis démouler et laisser refroidir

Poser votre grand cadre sur un plat. Y déposer le biscuit.

L'imbiber à l'aide du pinceau avec le jus des ananas, le kirsch ou le rhum.

Découper les ananas en petits morceaux et les déposer sur le fond. (Pour varier, on peut couper des demi-tranches et les disposer en pont autour du cadre, mais alors il faudrait 1 boite d'ananas supplémentaire pour bien faire).

Recouvrir de votre préparation à la chantilly.

Décorer avec des minis ananas, des cerises ou tout simplement en saupoudrant du cacao en poudre ou de la cannelle, quelques copeaux de chocolat !



http://www.cuisine-du-bonheur.fr
Laisser refroidir quelques heures.

Mettre des morceaux d'ananas et recouvrir de la préparation à la chantilly. C'est l'étape difficile si vous n'avez pas de cadre, il faut que ce soit joli, donc il faut soigner la présentation !!!!!



Les conclusions de cette recette:

Les enfants étaient impatients de gouter ce gâteau. Ils ont beaucoup aimés mais étaient déçus du gout très léger de la boisson!!!!
Pour nous, c'est un gâteau agréable à manger car il est très frais. La génoise est moelleuse.
Le mélange génoise/crème fait un contraste dans la bouche sympathique....
Je pense que je n'ai pas assez imbibé le biscuit et que j'aurais pu insister un petit peu plus sur le kirsch.





15.37 Gâteau au carottes



Ingrédients

300 g de carottes,
300 g d'amandes émondées ou en poudre,
4 œufs,
200 g de sucre en poudre,
60 g de farine,
le jus et le zeste d'1/2 citron,
1 cc de levure chimique,
1 pincée de sel.

Préparation

Préchauffer le four à **180℃ (th.6).**

Mettre les amandes dans le bol et **mixer 50 secondes à vitesse 10**. Les réserver dans un saladier.

Éplucher les carottes, les couper en gros morceaux, les mettre dans le bol et **mixer 10 secondes, vitesse 9** en aidant avec la spatule.

Réserver avec les amandes et nettoyer le bol.



Insérer le fouet dans le bol, ajouter les blancs d'œufs et le sel et **mixer 4mn à 37℃, vitesse 4.** Réserver.

Retirer le fouet, mettre dans le bol les jaunes d'œufs et le sucre et **mixer 1 mn 30 à vitesse 3.**

Ajouter le jus de citron et le zeste de citron râpé, les carottes, la poudre d'amandes, la farine et la levure et **mixer 1 mn à vitesse 3** en aidant avec la spatule.

Verser le mélange dans un saladier et y incorporer délicatement les blancs en neige.

Verser cette préparation dans un moule, **cuire au four 40 à 50 minutes.**



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

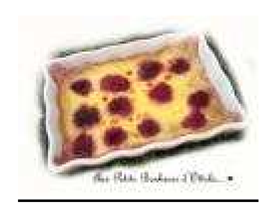


Pour la décoration, laissez parler votre imagination! J'avais dans mes placards, un paquet de pâte d'amande avec des lapins, des carottes ....



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.38 Gratin de fruits rouges



Ingrédients

2 jaunes d'œufs
20 g de sucre
300 g de crème liquide allégée
100 g de fruits rouges

Préparation

Dans une jatte, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que la pâte soit bien blanche.

Versez la crème, mélangez bien.

Nappez les fruits de la préparation.

Glissez votre plat à gratin au four pendant 10 à 20 min à 200℃ ou Th.7.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.39 Savane gourmand de mamy



Ingrédients

125 g de beurre
125 g de sucre semoule
sucre vanillé
2 œufs
170 g de farine
60 g de maïzena
1 sachet de levure chimique
60 ml de lait
25 g de cacao
25 g de sucre en poudre
2 cs de lait

Préparation

Mettre dans le bol tous les ingrédients de la 1ère partie et mixer 1mn/vit6

Répartir la moitié de la pâte dans un moule à cake.

Dans l'autre moitié de pâte dans le bol ajouter le cacao, le sucre et le lait.

Mixer 30secondes/vit6.

Répartir la pâte au chocolat dans le moule et avec une fourchette mélanger afin de faire une spirale.

Mettre au four à 180° pendant 1h.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.40 Tarte au Tobler one



Ingrédients

200 g de chocolat noir,
200 g de farine,
95 g de sucre
œufs + 3 blancs
120 g de beurre
150 g de ToblороneP3070006_1
30 cl de crème fraiche,
1 cc de fécule de pomme de terre
20 cl de lait concentré non sucré.

Préparation

Mettre 120 g de beurre ramolli dans le bol avec 70 g de sucre et 200 g de farine.

Faire tourner sur **fonction épi pendant environ 1mn30** pour sabler le mélange.

Ajouter un œuf au centre et mettre sur **fonction épi encore une minute environ.**

Rouler la pâte en boule et la mettre dans un papier "cello frais" et au frais pendant 30 min.



Mixer le chocolat puis le faire fondre.

Ajouter 2 œufs et 3 blancs, la crème et le lait concentré non sucré, le sucre et la fécule.
Mixer pendant 2mn 30, à vit 4/5.

Laisser refroidir puis verser sur le fond de pâte recouverte de Toblerone.



Mettre au **four pendant 35 à 40 mn à 180 °C.**

Servir tiède ou froide.....



http://www.cuisine-du-bonheur.fr



Je trouve que la pâte manquait un peu de cuisson...Voir pour faire précuire la pâte à blanc (mettre sur la pâte un papier de cuisson et des poids).Une quinzaine de minutes.....



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.41 Tiramisu à l'ananas



Ingrédients

1 paquet de biscuits à la cuillère
250 g mascarpone
2 œufs
2 cs de sucre
1 ananas frais
rhum
noix de coco râpée

Préparation

Découper l'ananas en petits morceaux ; récupérer le jus et y ajouter un peu d'eau, 3 cs de sucre et 3 cs de rhum.

Disposer les biscuits rapidement trempés dans le mélange précédent au fond d'un plat carré ou rectangulaire. Mettre les morceaux d'ananas par-dessus.

Dans le bol, insérer le fouet. Mettre les blancs et les monter en neige avec une pincée de sel **4 minutes T°37 vitesse 3.5** . Réserver.

Sans laver le bol, laisser le fouet et verser le mascarpone, le sucre et les jaunes d'œufs. **Fouetter 1 minute vitesse 3** en raclant les bords de la paroi à l'aide de la spatule à mi-opération.

Ajouter les blancs en neige et remuer délicatement à la spatule.

Couvrir les biscuits et les ananas de cette préparation.

Mettre au frais durant au moins 6 heures et parsemer de noix de coco avant de servir.



15.42 Panna Cotta aux fruits rouges



Ingrédients

500 g de crème fraiche liquide,
250 g de lait entier,
90 g de sucre,
4 feuilles de gélatine (réhydratées dans de l'eau froide),
1 gousse de vanille de Tahiti, (ouverte et gâtée afin de récupérer les gaines. Mettez tout !!!)
des fruits de saison ....

Préparation

Mettez tous les ingrédients dans le bol.

Programmez **9 minutes à 100℃ vitesse 2.**

Lorsque cela sonne, ajoutez les feuilles essorées et faites tourner **30 secondes, vitesse 3.**

Avant de verser, laissez reposer quelques minutes afin de ne pas avoir de mousse sur le dessus de votre crème !!!!

Versez ensuite dans des verres, ramequins ou moule(s) en silicone et laissez au frigo pour une bonne journée avant d'avoir la chance de goûter ce super dessert !!!



Petite chose ....Si vous avez bien regardé les photos, j'ai mis au fond des verres, des framboises....C'est la surprise ....

Le résultat est léger et savoureux grâce au mélange de la crème fraîche et du lait !!!



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.43 Riz au lait à la vanille du Mexique



Ingrédients

180 g de riz rond rincé à l'eau et égoutté;
110 g de sucre;
1 litre de lait;
2 œufs;
1 gousse de Vanille du Mexique (épicée, cœur chocolat);
le zeste d'un demi-citron.

Concernant la vanille... J'ai utilisé de la vanille du Mexique. Le tube en verre dans lequel la vanille est conservée, sent divinement bon !!!
Les gousses bien gausses, dodues et souples sont une merveille !!!

Préparation

Mettez dans votre bol le lait avec la gousse de vanille ouverte, grattée et le zeste du demi-citron.

Programmez **8 mn/ 100°C/ vitesse 1.**

Ajoutez le riz, le sucre. Pour le riz, j'ai choisi un riz rond spécial "desserts"....

Programmez **30 mn/ 100°C/ fonction sens inverse vitesse 2.5.**

A la sonnerie, goûtez votre riz pour savoir si la cuisson est suffisante. Pour moi, non !!!

J'ai ajouté 15 minutes en 3 fois 5 minutes. A chaque fois, j'ai goutté afin d'affiner la cuisson.

Lorsque la cuisson vous convient, ajoutez les deux œufs.

Programmez **3 mn/ 90°C, fonction sens inverse.**

Répartissez le contenu dans des petits verres, ramequins....





http://www.cuisine-du-bonheur.fr
Pour déguster :

Froid ou tiède
Quelques billes de chocolat pour le côté croustillant...

15.44 4 gâteaux en 1

Ingrédients

Temps de préparation: 15 min
Temps de cuisson: 20 min

400 g de sucre
500 g de farine
1 paquet de levure
1 pincée de sel
½ litre d'huile
8 œufs, cacao en poudre
1 pomme, caramel liquide
1 boite d'ananas en tranches
1 orange.

Préparation

Versez tout les ingrédients dans le bol du thermomix et mixer 3 minutes à vitesse 6. Diviser la pâte en 4 portions:

1ère portion : ajouter du cacao en poudre
2ème portion : ajouter une pomme coupée en lamelles
3ème portion : caraméliser le fond d'un moule, y poser des rondelles d'ananas, verser la pâte
4ème portion : ajouter le jus et le zeste d'une orange; remplir des caissettes en papier sulfurisé

Faire cuire 20 min à thermostat 6/7.





15.45 Amandine aux cerises



Ingrédients

15mn réalisation – 40mn cuisson – 4 personnes

500 g cerise
250 g pâte brisée
2 œufs
100 g beurre
100 g sucre
80 g farine à gâteaux
100 g poudre amandes

Préparation

Préchauffer le four th. 200℃. Equeuter et dénoyaut er les cerises.

Abaisser la pâte brisée, piquée et retournée, dans un plat à tarte.

Dans le bol, verser beurre fondu, sucre, jaunes d'œufs, farine, poudre d'amandes et régler **40secondes. vit6**, réserver et nettoyer et sécher le bol.

Battre les blancs en neige ferme **3mn vit.2, 5** et les incorporer délicatement à la préparation précédente.

Déposer les cerises sur la pâte brisée, verser la préparation et enfourner 40mn Servir tiède ou frais.



15.46 Amandines aux poires



Ingrédients

Pour 6 personnes
Préparation : 10 mn
Cuisson : 25 mn

1 boîte de 850 g de poires au sirop
80 g de poudre d'amandes
4 œufs
1 cs de sucre
Beurre

Préparation

Préchauffez votre four Th 6 (200℃).

Mettre dans le TM les poires au sirop égouttées, la poudre d'amandes, les œufs, et le sucre. Vitesse 6, 20 secondes.

Versez la préparation dans les moules à tartelette beurrés.

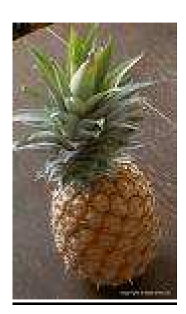
Faites-les cuire dans votre four 25 minutes environ.

Lorsque les tartelettes sont refroidies démoulez-les.





15.47 Ananamisu



Ingrédients

10mn réalisation sur 3h – 4 personnes

1 ananas bien mûr
6 yaourts à 0%
3 cs poudre d'aspartam
3 cs poudre de noix de coco

Préparation

Egoutter les yaourts 2h avant.

Peler et ôter le cœur de l'ananas. Le détailler en petits morceaux et en étaler la moitié au fond du moule à manqué.

Mixer l'autre moitié, dans le bol, **30secondes. vit.5**, y ajouter le yaourt, ainsi que l'aspartam sur les 10 dernières secondes.

Saupoudrer de noix de coco et réfrigérer 1heure au minimum.





15.48 Aspic de fraises au vin d'été



Ingrédients

3½mn réalisation

3 gobelets rosés secondes ou 2 rosés
Porto ou Banyuls
1 thé aux fruits rouges
500 g petites fraises
5 feuilles gélatines (10g)
5 cc d'aspartam
1 pincée poivre blanc ou poudre gingembre
ou cc vinaigre balsamique
quelques feuilles menthe

Préparation

Laver les fraises, les égoutter sur du papier absorbant et les équeuter.

Ramollir la gélatine 10mn dans eau froide, puis avec 3 cs d'eau chaude délayer au fouet.

Dans le bol, verser vin ou vin + thé, poivre ou gingembre ou vinaigre. Régler 2mn à 90℃ vit.4. A l'arrêt de la minuterie, ajouter la gélatine et mixer 1mn vit.4. Laisser refroidir 20mn. Puis, ajouter l'aspartam et mixer 20secondes. vit.3.

Passer ramequins sous l'eau, poser sur lit glaçons. Couvrir de ½ fraises en rosace, pointe vers le bas, continuer avec des fraises entières, finir avec quelques brins de menthe ciselés. (Recette des aspics)

Verser la gelée liquide, délicatement, jusqu'en haut des ramequins et faire prendre au réfrigérateur pendant 3h minimum.

Servir avec un coulis de fraise ou autre fruit rouge, ou d'un coulis de rhubarbe (compote + sirop vanillé).



15.49 Aspics d'orange glacée



Ingrédients

10mn réalisation – 5h réfrigération – 6 personnes

7 oranges
300 g sucre
40 g gélatine
50 cl eau
2 pomelos

Préparation

Bien laver et zester les oranges en morceaux conséquents puis extraire le jus et tremper la gélatine pour la ramollir.

Dans le bol, verser sucre, eau, zestes d'oranges et régler 2mn à 90℃ vit.4.
A l'arrêt de la minuterie, ajouter la gélatine et mixer 1mn vit.4. Laisser refroidir 20mn. Puis, ajouter le jus d'oranges, mixer 20secondes. vit.3.et laissé refroidir environ 1h.

Peler les pomelos à vif, détailler en quartiers et placer dans les ramequins. Verser la préparation par-dessus réfrigérer 4h.

Démouler et servir avec un Vouvray (secondes du Val de Loire).



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.50 Sabayon



Ingrédients

6 jaunes d'œuf
100 g sucre en poudre
230 g vin blanc moelleux
20 g grand marnier

Préparation



Mettre le sucre dans le bol et mixer 10 secondes vit 9
ajouter les jaunes d'œuf et régler 4mn à 70 vit 3
Ajouter le vin et le grand marnier par l'orifice du couvercle et régler 5mn à 70 vit 3

Divisé les quantités par 2 en conservant les mêmes temps de cuisson.
Saupoudré de sucre roux, bruler au chalumeau et servir dans des coupes de porcelaine blanche plates.

On peut aussi le servir sur des fruits frais coupés en rondelles, et le passer au four en position grill.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.51 Bavarois au fraises



Ingrédients

2mn réalisation - 8mn cuisson – 4 à 6 personnes

400 g fraises
150 g sucre
4 à 5 feuilles gélatine ou 1 ½ sachet
70 g crème fraîche
100 g morceaux fraises
Facultatif : 1 cs de kirsch

Préparation

Verser, dans le bol, les fraises lavées et équeutées et le sucre. Régler **1mn à vitesse 4**, puis **6mn à 80℃ vitesse 5.**

Pendant la cuisson, mettre la gélatine dans l'eau froide 5mn et éponger.

Dès la fin de cuisson, incorporer la gélatine et la crème et mixer, **sans le gobelet, 20secondes. vitesse 3.**

Verser ce mélange + les morceaux de fraises dans un moule beurré et entreposer au réfrigérateur pendant 4 à 8heures. Servir, décoré de quelques fraises et de leurs feuilles et un coulis préparé avec 200 g de fraises et 75 g de sucre.

*** Même procédé avec des framboises.

15.52 Biscuit à l'Orange

Ingrédients

250 g de sucre.
2 jaunes d'œufs.
1 œuf complet.
100 g huile ou de 100 g de beurre.
1 orange complète PEAU INCLUSE (de peau fine, spéciale jus).
1 yaourt nature.
220 g de farine.
1 sachet de levure.
Une pincée de sel.

Préparation

Mettez dans le bol le sucre, l'orange en morceaux et les œufs. Programmez 1 minute, température 50º, vitesse 4. (Ainsi le biscuit sera plus spongieux).

Ensuite, ajoutez les ingrédients restants sauf la farine, la levure et le sel et mélangez tout à vitesse 4 pendant quelques secondes.

De suite, incorporez la farine, la levure et le sel et mélangez tout 6 secondesonds à vitesse 5.

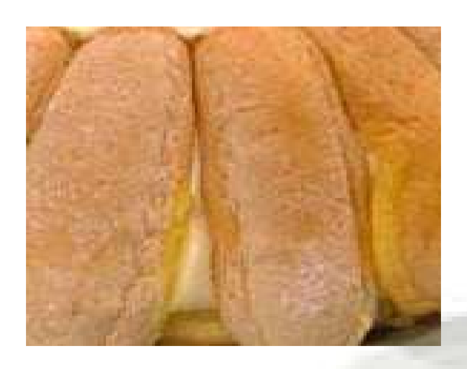
Finalement, beurrez et farinez un moule en couronne ou de plum-cake. Versez le mélange (on ne doit pas remplir plus de la moitié du moule) et introduisez dans le four préchauffé à 180º, pendant 30 minutes, approximativement. Démoulez et décorez au choix (glaçage au chocolat, par exemple).





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.53 Biscuits à la cuillère

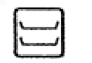


Ingrédients

6mn réalisation – 12 à 15mn cuisson – 6 personnes

180 g blancs d'œufs
110 g sucre glace
100 g jaunes d'œufs
60 g fécule de maïs
70 g farine
1 pincée de sel

Préparation

Sortir la plaque du four et préchauffer le four th.190 à 200℃  .

Dans le bol placer le fouet et verser les blancs et le sel. Mixer 3mn vit.3 = neige très ferme.

Ajouter le sucre en mixant = meringue. Ajouter les jaunes d'œufs, mixer vit.3.

Dans un bol, mélanger farine et fécule.

Sur les couteaux en marche vit.3, incorporer farine-fécule en pluie jusqu'à 1mn.

Dresser les biscuits en forme de gouttes d'eau sur la plaque.

Poudrer de sucre glace et patienter jusqu'à ce que le sucre fonde et saupoudrer à nouveau de sucre glace. Ce double poudrage fabriquera un pelage très appétissant. Enfourner 12 à 15mn.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.54 Visitandine



Ingrédients

6mn réalisation – 30mn cuisson – 4 personnes

5 blancs d'œufs
125 g farine
125 g beurre
250 g sucre
100 g poudre amandes
½ zeste citron râpé
1 pincée sel

Préparation

Préchauffer le four th. 160°C .

Mettre le sucre dans le bol 1mn, position Turbo = sucre glace.

Placer le fouet, au sucre ajouter les œufs et le sel.

Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre amandes et le zeste.

Mixer 3mn vit. 3. (le mélange a doublé de volume) puis, toujours à vit. 3, verser lentement le mélange précédent.

Mixer encore 2mn en versant le beurre fondu.

Verser dans le moule Flexipan (ou moule à manqué beurré) et enfourner 30mn. (Si petits moules = 20mn).

Laisser refroidir recouverte d'un torchon.



15.55 Visitandines aux noix

Ingrédients

10mn réalisation – 45mn cuisson – 9 à 12 parts

A) 100 g beurre mou
180 g sucre poudre
1 cc extrait vanille
3 œufs

B) 100 g cerneaux noix
2 cc sucre
100 g farine
1 pincée sel

C) sucre glace
9 cerneaux de noix ou gains de café en chocolat

Préparation

Préchauffer le four th 150℃ .

Dans le bol, verser les noix et 2CC de sucre. Mixer 30secondes turbo, ajouter la farine, le sel, mixer 10secondes. vit.2 et réserver.

Placer le fouet, monter les blancs en neige mixer 3mn vit.3.

Ajouter le beurre, le sucre, l'extrait de vanille, les jaunes d'œufs, le mélange noix-sucre-farine-sel en mixant encore 3mn vit.3.

Verser dans un moule carré ou rectangulaire préalablement beurré et fariné (si Flexipan, seulement beurré) et enfourner à mi-hauteur pour 45mn.

Démouler à chaud, saupoudrer de sucre glace, découper en 2 puis en 3 = 9 parts.

Déposer un cerneau de noix ou un gain de chocolat, soit au centre soit en angle du biscuit.

Laisser refroidir à température ambiante.

Servir accompagnées d'un thé ou d'un Monbazillac bien frais.



15.56 Palets aux noix



Ingrédients

15mn réalisation - 35mn cuisson – 9 parts

150 g cerneaux noix
125 g sucre
75 g farine
2 œufs
1 cs rhum
40 g beurre fondu
2½ cc confiture abricot
9 cerneaux noix

Préparation

Préchauffer le four th. 210℃ .

Concasser 150g noix avec sucre 3secondes. vit.3, 5, réserver.

Mixer farine, sel, rhum, œufs et rhum 1mn vit. 6. Ajouter mélange noix-sucre et mixer 30secondes. vit.2.

Avec beurre fondu : coller papier sulfurisé dans couvercle carré de boîte gâteaux métal et badigeonner la face gâteau avant de verser la pâte.

Enfourner 35mn à mi-hauteur. Démouler au sortir du four.

Dans le bol, mixer 3secondes. vit.6 la confiture d'abricots. La verser sur le biscuit et l'étaler au pinceau.

Diviser le biscuit en 9 parts, poser 1 cerneau de noix au centre de chaque part et laisser refroidir avant le service, afin que la confiture d'abricots reprenne sa couleur initiale.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.57 Biscuit de Savoie



Ingrédients

10mn réalisation – 20mn cuisson - 8 personnes

5 œufs
160 g sucre poudre
60 g farine
60 g fécule
1 sucre vanillé
1 pincée de sel

Préparation

Préchauffer le four à 170℃ (th.6).

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.

Dans le bol, placer le fouet, verser sucres, jaunes d'œufs et mixer 3mn vit.3. Réserver. Nettoyer le bol.

Placer le fouet, battre les blancs en neige ferme avec le sel. 3mn vit.3.

Incorporer farine + fécule préalablement mélangées, en continuant de mixer 2mn vit.3.

Placer le moule sur la grille avant de le garnir. Enfourner et cuire environ 20mn. Démouler dés la sortie du four.

*** Préparer la veille et conserver dans un sac plastique alimentaire hermétique, il sera meilleur et plus facile à découper.



15.58 Biscuit aux prunes

Ingrédients

5mn réalisation – 1h cuisson - 4 personnes

75 g beurre
1 œuf
60 g farine
100 g cassonade
200 g quetsches

Préparation

Préchauffer le four th. 170° .

Travaillez le beurre mou au fouet **30secondes. vit3** pour le rendre crémeux.
Ajoutez farine, œuf, cassonade et mixer **3mn vit.2, 5.**

Beurrez largement un moule de 26 cm (sauf flexipan) et y verser la pâte.

A la surface disposer, serrées, les prunes dénoyautées et coupées en deux. (reines-claudes ou quetsches) et saupoudrer de sucre.

Cuire 45mn environ, puis arrosez la surface du gâteau d'un mélange de sucre (50g) et de beurre fondu (50g). Remettre 15mn au four.





15.59 Bonbons de gélatine (type petits nounours)



Ingrédients

A faire la veille

1 sachet de gélatine saveur citron, fraise, ou autre
2 sachets de gélatine neutre
2 mesures (sachet de saveur) d'eau
3 mesures de sucre.
(Verser le contenu du sachet de gélatine saveur dans le gobelet pour voir à quel volume ça correspond, utiliser ce volume comme unité de mesure de l'eau et du sucre)

Préparation

Mettre l'eau, la gelatine neutre et le sucre dans le thermomix, programmer 5 minutes, température 100ºC, vitesse 2.

Quand il manquera de 30 secondes pour terminer ajouter la gelatine de saveur.

Quand c'est terminé, programmer à nouveau 5 minutes, température 90ºC, vitesse 2. Quand il manquera 1min 30, monter la température à 100ºC, en ayant veillé à ce que ça bout.

Verser sur une plaque de four huilée. Au matin suivant, découper la gélatine et tremper dans le sucre en poudre.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.60 Brownie au marrons glacés

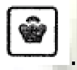


Ingrédients

15mn réalisation – 20mn cuisson – 6 personnes

150 g beurre
4 œufs
50 g farine
130 g sucre
petite pincée levure
100 g crème de marrons
50 g brisures marrons glacés

Préparation

Préchauffer le four th.150℃ .

Mettre levure, beurre et sucre dans le bol et régler 2mn 80°vit1.

Placer le fouet, ajouter 2 œufs et 25g farine, mixer 30secondes vit3 et reste d'œufs et de farine et mixer 30secondes vit3.

Fondre chocolat au bain-marie, ajouter dans le bol avec crème de marrons, mixer 30secondes vit3.

Ôter le fouet, verser la moitié des brisures de marrons glacés et mélanger 10secondes vit1.

Verser dans un moule carré ou rectangulaire beurré ou flexible, enfourner 20mn et laisser refroidir avant de démouler.

Découper le brownie en carrés, servir 1 à 2 carrés par assiette et décorer avec le reste des brisures de marrons glacés.

15.61 Bûche aux marrons et poires fondantes



Ingrédients

La veille = 1h réalisation – 45mn cuisson – 6 à 12 personnes

Poires pochées
3 Williams rouges dont ½ pour décor
400 g eau
125 g sucre
1 gousse vanille
1 jus citron jaune

Génoise amande
4 œufs
125 g sucre glace
125 g farine
40 g beurre frais
50 g poudre amandes

Chiffonnade pâte philo
1 feuille pâte philo
50 g miel acacia
Crème de marrons:500g purée de marrons
230 g crème de marrons
200 g beurre mou

Préparation

Poires pochées à la vanille :
Peler et citronner, avec le jus d'un citron jaune, les 2 poires Williams et demi rouges (en garder une demi pour le décor).

Porter eau et sucre semoule à ébullition dans une casserole.

Couper la gousse de vanille en 2 dans la longueur, en extraire les petites gaines noires.

Rassembler le tout dans la casserole.

Porter ce mélange à ébullition.

Plongez les poires citronnées dans le sirop bouillant, diminuez le feu, entretenir un léger frémissement pendant 5mn.



Vérifier la cuisson des poires. Piquer le fruit, il n'offre qu'une légère résistance.

Retirer du feu laissé refroidir. Egoutter, couper en dés de 1x1 et réserver.

Génoise amande :
Préchauffer le four à 220℃ (Th. 7/8).

Mettre le sucre dans le bol 20secondes à 1mn, position Turbo = sucre glace.

Placer le fouet, au sucre, ajouter œufs et sel. Régler 3mn vit. 3.

Fondre le beurre au M.O., en ajouter 2CS dans le bol, régler 3mn vit. 3 et ajouter le mélange farine-poudre amande (+Cathy-Biscuit).

Etaler la génoise, en s'aidant d'une spatule en inox, sur une feuille de papier cuisson siliconée de 40 X 25 cm. Enfourner 10 à 12mn.

Chiffonnade de pâte philo :
Sur feuille de papier cuisson siliconée, froisser 3 carrés de pâte philo de 8x8, avec une fourchette asperger de miel et enfourner jusqu'à caramélisation du sucre glace.

Réservez au sec.

Crème de marrons :
Dans le bol, placer le fouet, verser beurre mou, crème et purée de marrons placer le fouet, introduire tous les ingrédients et mixer 3mn vit.2, 5.

En réserver 300 g au réfrigérateur pour le décor.

Assemblage :
Imbiber feuille de biscuit (avec pinceau) avec un peu du sirop de cuisson.

Etaler la crème de marrons sur génoise avec spatule et parsemer dès de poires.

Rouler rectangle de biscuit pour obtenir boudin.

Réserver 2h au frais.

Découper entames en biseau.

Badigeonner bûche avec restant de crème marrons.

Utiliser spatule de pâtissier pour simuler écorce d'arbre.

Couper ½ poire rouge restante en 2, citronner quartiers, déposer sur bûche à coté du marron glacé et des feuilles d'arbres.

*** Pour renforcer les arômes, ajouter 1 bonne cs de Williamine dans le sirop avant d'imbiber la feuille de génoise.

15.62 Bûche aux marrons glacés et au whisky



Ingrédients

8 personnes – 30mn réalisation

10 à 15mn cuisson à 180°

Pour le biscuit :
125 g sucre
4 œufs
130 g farine

Pour le sirop :
20 cl eau
75 g sucre
3 cs whisky

Pour la crème :
200 g fleurette entière
100 g crème de marrons
4 à 5 marrons glacés

Finition :
sucre glace
quelques marrons glacés

Préparation

Biscuit
Dans une terrine, travailler les jaunes avec le sucre pour obtenir un mélange blanc et mousseux qui double de volume.

Ajouter la farine puis les blancs d'œufs battus en neige très ferme.

Verser alors la pâte sur une plaque rectangulaire bien beurrée et enfourner 10mn à four préchauffé.

Démouler le biscuit sur une feuille de papier sulfurisé et laisser refroidir.

Sirop :
Chauffer l'eau avec le sucre, retirez du feu et ajoutez le whisky.

Crème :
Fouetter la crème bien froide en chantilly 1mn à 1mn10 vit3 (surveiller par orifice) puis, ajouter délicatement la crème de marrons tt en mixant.



Verser le sirop encore tiède, il permettra de rouler la bûche sans casser le biscuit.

Etaler la crème sur une épaisseur d'environ 3mm, émietter les marrons glacés et répartir sur la crème et rouler délicatement le biscuit.

Couper les extrémités et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Pour servir, saupoudrer de sucre glace et décorer de brisures de marrons glacés.

*** Le whisky ajoute de la saveur à cette bûche tout en restant très discret.





15.63 Bûche de Noël vanille / chocolat



Ingrédients

GENOISE :
6 œufs
150 g de sucre
150 g de farine
½ s de levure chimique
300 d'eau chaude
80 g de sucre

CREME AU BEURRE
1 cc d'extrait de vanille
1 cc de cacao en poudre
6 jaunes œuf
200 g de sucre
40 g d'eau
350 g de beurre
½ gobelet de rhum (ou G/Marnier)

Préparation

BISCUIT:

Chauffer le four th 7 (200°.) Placer le fouet dans le TM. Mettre les œufs, le sucre et programmer 5 mn, 50° Vitesse 3.Ajouter la farine, l a levure et mixer 1 mn Vitesse 3. Beurrer du papier sulfurisé et le placer sur votre plaque du four, verser la pâte, lisser la surface et faire cuire 10 mn à 180°(th6.)A la sortie du four, décoller la génoise du papier sulfurisé.

SIROP:

Mélanger dans un saladier l'eau chaude avec le sucre et le rhum. Badigeonner la génoise cuite de ce sirop avec un pinceau, sur les 2 faces, en commençant par l'envers. Bien imbiber le biscuit. Couper les bords afin de mieux enrouler la génoise dans le papier sulfurisé et la mettre au réfrigérateur.

CREME AU BEURRE:

Mettre dans le bol, le sucre, l'eau et mixer 5 mn 95° Vitesse 1,5. Réserver ce sirop. Rincer le bol, mettre le fouet, les 6 jaunes d'œufs et programmer 20mn Vitesse 2,5. au bout d'1mn30, incorporer lentement le sirop. Après la mélodie musicale et complet refroidissement (env. 20 mn), ajouter le beurre ramolli coupé en petits morceaux et mixer 2 mn à vitesse 3 la crème est très molle. La mettre au réfrigérateur afin qu'elle durcisse avant de façonner la bûche.

PREPARER LES 2 PARFUMS

Diviser la crème refroidie en 2. Mettre 1 moitié dans le bol avec le fouet et l'extrait de vanille, fouettez 10 secondes. Vitesse 2. Réserver, renouveler l'opération avec le cacao.

REALISATION DE LA BUCHE :

Tartiner la génoise déroulée de crème au beurre et la rouler. Couper en biais les extrémités. Coller un morceau avec de la crème sur le gâteau. Napper le pourtour de la bûche avec le 2è parfum. Strier la surface à l'aide d'une fourchette, décorer avec des sujets de Noël et saupoudrer d'un peu de poudre de cacao ou sucre glace selon parfums.



15.64 Bûche glacée



Ingrédients

500 g de mangue
500 g d'ananas congelés à plat la veille
500 g de lychees
3 blancs d'œufs
300 g de sucre glace
3 cs de crème épaisse
crème chantilly pour le décor
granulée en chocolat, ou noix de coco, ou sujets en sucre
1 moule à cake
papier alu

Préparation

Chemiser un moule à cake de papier alu. Mettre de côté.

Dans le TM, mettre 100 g de sucre et mixer pour avoir du sucre glace pendant 25 secondes, vitesse 7. Ajouter 1 blanc d'œuf et les fruits congelés, et préparer un sorbet classique, en ajoutant l cuillerée à soupe de crème épaisse. Refaire cette opération trois fois en tout avec les trois fruits.

Après chaque sorbet, mettre celui-ci dans le moule à cake, placer au congélateur pendant que vous faites le 2e sorbet et ainsi de suite. On obtient 3 couches de sorbets différents (on peut aussi mettre une couche de chantilly ou de meringues ou de génoise entre les différentes couches de sorbets).

Au moment de servir, démouler le moule à cake en sortant doucement le papier alu, décorer avec de la chantilly, les granulés en chocolat, ou toute autre garniture selon choix.

CONSEILS :

On peut faire trois autres sorbets, selon goût, par exemple, fraise, poire, banane, ou bien abricot, citron, pomme, ou encore framboise, citron, mandarine. Les choix sont infinis.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.65 Bugnes ou Merveilles



Ingrédients

500 g de farine
1 cs de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
250 g de beurre
5 œufs

Préparation

Mettre le bol du Thermomix 500 gammes de farine, 1 cuillère à soupe de sucre en poudre, 250 gammes de beurre, 1 pincée de sel et 5 œufs

Régler 2 minutes / Position pétrin

Façonner la pâte de façon à obtenir de beaux beignets et faire cuire à la friture





15.66 Cake au thé vert



Ingrédients

150/kcal/pers prep:30mn cuiss:30mn

3 œufs
140 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
10 cs d'édulcorant bombée
20 g de the vert en poudre
le zeste râpé d'un citron
150 g de beurre fondu
2 blancs d'œufs
10 g de beurre allégé pour le moule

Préparation

Préchauffer le four a 180 °(th5.6)

Dans le bol, mettre les blancs d'œufs, mettre le fouet, mixer 4mn vit3, 5 37°.

Les mettre de côté.

Nettoyer le bol, y mettre les œufs, la farine, la levure, le canderel, le thé vert ET le zeste de citron, le beurre fondu, mixer 1mn vit5 en ramenant la pâte vers le centre avec la spatule, la pate doit être souple

Mélanger délicatement la pate aux blancs en neige

Beurrer un moule à cake, verser la préparation et faire cuire 30 mn

Pour vérifier la cuisson, piquer la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche.



15.67 Cake aux raisins



Ingrédients

3mn réalisation – 20mn cuisson – 10 à 12cakes

320 g farine
200 g beurre pommade
4 œufs
1 cs lait
150 g sucre
2 levures chimiques
5 cs rhum
100 g raisins secs

Préparation

Préchauffer le four th.180°.

Dans le bol, verser lait, beurre, farine, sucre, œufs et mixer 1½mn vit.4. Ajouter les fruits macérés, mélanger 1mn vit.1.

Poser les empreintes sur la plaque et remplir les moules de pâte jusqu'au ¾.

Enfourner 20mn. Démouler 5mn après sortie du four, les cakes doivent se détacher très facilement.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.68 Cake aux bananes



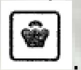
Ingrédients

30mn réalisation - 45mn cuisson - 4 personnes

3 bananes
200 g farine
200 g sucre en poudre
100 g beurre
3 œufs
1 sucre vanillé
½ sachet levure chimique
1 citron non traité
20 g de beurre pour le moule

Préparation

Beurrer un moule à cake avec le beurre prévu à cet effet et le placer dans le four.

Préchauffer le four thermostat 180℃ .

Râper le zeste du citron, puis en extraire le jus.

Dans le bol, placer le beurre, le sucre, le sucre vanillé, le zeste du citron et les œufs battus en omelette. Mixer 30secondes. vit.6.

Peler les bananes, couper en petites rondelles, arroser du jus du citron, puis écraser grossièrement à la fourchette.

Ajouter la purée ainsi obtenue à la préparation aux œufs, puis la farine et la levure. Mixer 30secondes. vit.2. On obtient une pâte bien consistante.

Versez le tout dans le moule et cuire 45mn. Laisser reposer 5mn dans le four éteint avant de le démouler. Déguster froid.

15.69 Calendrier du nouvel an



Ingrédients

3h réalisation – 12 à 15mn +25mn cuisson – 4/6 personnes

Dacquoise:
150 g poudre amandes
125 g sucre glace
200 g blancs œufs
70 g vergeoise blonde
80 g chocolat noir 70%

Crème:
350 g fleurette
100 g débris de marrons glacés
150 g crème de marrons
2 feuilles gélatine
40 g bon rhum

Glaçage:
125 g chocolat noir
150 g fleurette
1 cc miel
20 g beurre
100 g pâte amandes blanche
8 à 10 vrais marrons glacés

Préparation

Dacquoise:
Préchauffer four th. 180-190℃.

Enfourner poudre amandes et torréfier blonde.

Laisser refroidir, mélanger au sucre glace.

Dans le bol, casser chocolat en morceaux et mixer 10secondes. vit.6 = pépites chocolat. Nettoyer bol.

Placer fouet, verser blancs œufs et pincée bicarbonate, mixer 3mn vit.3.



Ajouter vergeoise en mixant puis verser en pluie poudre amandes, sucre glace et chocolat râpé jusqu'à 2mn.

Etaler sur papier sulfurisé et enfourner 10-12mn.

Laisser refroidir, découper tous bords, puis diviser en 4 rectangles égaux.

Crème:
Tremper gélatine, 10mn, dans grand bol eau froide.

Dans une terrine, réchauffer tt petit peu rhum au M.O.

Ajouter débris de marrons et gélatine essorée, mélanger.

Dans bol, placer fouet, verser fleurette, crème marrons, monter 3mn vit.2, 5. Ajouter sauce rhum, gélatine essorée et régler 2mn vit.2, 5. Garnir aussitôt.

Montage :
A l'aide d'une palette, étaler ¼ de crème sur un rectangle, superposer un autre rectangle, étaler crème, etc.…

Recouvrir complètement gâteau et le congeler 5mn à ¼ d'heure. Pendant ce temps, préparer le glaçage.

Glaçage:
Dans le bol, casser chocolat en morceaux et mixer 10secondes. vit.6 = pépites chocolat.

Dans casserole, bouillir crème et miel, verser 1/3 crème brûlante sur chocolat, puis verser dans le bol, régler 3mn vit.3 tout en ajoutant reste de crème.

Enfin, ajouter dés beurre froid, mixer 3mn vit.1.

Finitions:
Placer gâteau sur grille, elle-même sur saladier (afin écouler chocolat), napper du glaçage tiède.

Au rouleau, abaisser pâte amandes pour obtenir rectangle de taille gâteau, puis couper en 2 sur lesquels on écrit 31 et 1 en glaçage (au cornet papier ou au stylo pâtissier).

Placer sur gâteau en quinconce et garnir des marrons glacés, perles argent de sucre (achetées avec dragées).



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.70 Cannelés bordelais



Ingrédients

5mn réalisation – infuser 1h + 2h repos - 1h10 cuisson

½ l de lait
2 gousses vanille
150 g sucre glace
50 g rhum
6 œufs
125 g farine
60 g beurre

Préparation

Préchauffer le four th. 210℃.

Porter lait et gousses fendues en 2 à ébullition. Laisser infuser 1h.

Dans le bol, verser sucre et mixer **20 secondes turbo** = sucre glace.

Placer le fouet, ajouter les œufs, **mixer 3mn vit.3.**

Tout en mixant **vit. 3**, ajouter farine, lait, beurre fondu et rhum.

Verser l'appareil dans les moules beurrés.

Enfourner et cuire 1h. Démouler 5mn après sortie du four.



15.71 Cappuccino de fruits rouges



Ingrédients

5mn réalisation – 7mn cuisson – 4 personnes

500 g framboises surgelées
500 g griotte surgelées
½ cc extrait d'amandes
30 g sucre poudre
1 petite briquette de crème liquide entière ou Fleurette (mini 30% MG)
quelques cristaux de sucre coloré

Préparation

Dans une casserole, mettre cerises, framboises surgelées, 50 g sucre et extrait amandes. Cuire 7mn à feu moyen en remuant.

Laisser reposer 5mn et verser le tout dans le bol et mixer **30 secondes, vitesse 3,5.**

Dans le **bol sortant du congélateur**, positionner le fouet et verser la **crème très froide** et les 30 g de sucre restant.

Mixer **50secondes. vitesse 2,5.** Bien surveiller pour ne pas obtenir de beurre.

Verser la purée de fruits dans les coupes (grands verres), ajouter la chantilly et décorer de sucre couleur.



15.72 Charlotte royale



Ingrédients

Pour le biscuit :
3 œufs
90 g de sucre
90 g de farine

Pour fourrer le biscuit :
confiture d'abricot ou au goût
250 g de crème fraîche montée en chantilly sans sucre (on peut en mettre, mais tenir compte de la douceur de la confiture)

Pour la crème au chocolat :
250 g de lait entier
250 g de crème fraîche liquide
4 jaunes d'œufs
50 g de sucre
250 g de chocolat Nestlé dessert
6 feuilles de gélatine

Préparation

1- Préchauffer le four à 180ºC

2- Préparer le biscuit. Placer le fouet sur les couteaux, verser dans le bol les œufs et le sucre, et programmer 5 min. 40ºC, vit3. Puis, remettre la température à 0 et programmer à nouveau 5 min. à la même vitesse. Rajouter la farine et mélanger 4 secondes, vit.11/2. Finir de mêler avec la spatule.

3- Verser le mélange sur une plaque de four couverte de papier végétal ou alu graissé. Mettre au four 8 à 9 min. à 180ºC.

4- Dans le bol bien propre et après avoir placé le fouet, monter la crème fraîche en chantilly, vit.3. Surveiller par le trou, pour qu'elle ne fasse pas du beurre. (Mon truc, pour qu'elle monte bien, c'est de la mettre au congélateur une demi-heure avant).

5- Etendre la confiture sur le biscuit et sur celle-ci, la chantilly. Enrouler le biscuit en serrant bien (bras de gitane). Envelopper de film plastique et mettre au frigo pendant 1 heure.

6- Faire la crème au chocolat : Mettre à tremper les feuilles de gélatine. Placer le fouet sur les couteaux et verser dans le bol tous les ingrédients sauf le chocolat et la gélatine. Programmer 6 min, 90ºC, vit. 11/2.



7- Quand c’est terminé, programmer vit.1 et jeter le chocolat en morceaux par le trou du couvercle. Attendre quelques secondes, jusqu’à ce qu’il soit bien défait, puis programmer 2 min, vit.3. Bien égoutter la gélatine et la rajouter à la préparation. Battre pendant 10 secondes. De plus, vit.3. Verser dans un récipient et réserver au frigo pendant deux heures.

8- Monter la charlotte : couper le bras de gitane en tranches, en faisant en sorte qu’elles soient de la même gosseur. Couvrir un saladier de fond arrondi avec du film plastique, mettre au centre une tranche du bras de gitane et placer les autres autour, en recouvrant les bords du saladier. Fourrer avec la crème au chocolat déjà froide et maintenir au frigo jusqu’au moment de servir.

9- Démouler la charlotte sur le plat de service et décorer avec de la crème chantilly ou autre, selon vos goûts.

N.B. : elle peut être fourrée à la crème chantilly par exemple, si vous n’aimez pas le chocolat.





15.73 Charlottines à la rhubarbe



Ingrédients

Préparer la veille - 45mn réalisation – 20mn cuisson – 4 personnes

800 g rhubarbe
150 g sucre poudre
3 feuilles gélatine (6g)
200 g crème liquide à 30%
1 sucre vanillé + 4 charlottines
sucre cristal
250 g framboise
100 g sucre poudre
4 pointes de menthe

Préparation

Eplucher la rhubarbe et couper en petits tronçons. La mettre dans une passoire, saupoudrer de sucre cristal et laisser dégorger ½heure.

La verser dans le bol, avec le sucre et régler **7mn à 100°C vitesse 4** .

Pendant ce temps, tremper les feuilles gélatine dans l'eau froide, l'essorer et la mêler à la compote. Verser dans un saladier.

Dans le bol, mettre une poignée de glace pilée, mixer quelques secondes. et vider.

Placer le fouet, introduire crème **très** fraîche, sucre vanillé et mixer **50secondes. vitesse 2,5**. Mélanger à la compote, laisser refroidir 1h30 environ.

Déposer les charlotines vides sur le plat de service et les remplir de l'appareil.
Possibilité de recouvrir avec des biscuits cuiller taillés en biseau pour confectionner une étoile. Réfrigérer pendant 24h.

Avant de servir, conserver 4 belles framboises pour la déco et verser les framboises, 100g sucre poudre, mixer **1mn vit. 4 + 8 secondes. vit. 8.**

Retourner les charlotines sur un plat rond et décorer d'une framboise et de menthe. Servir frais accompagné du coulis ou présenter le coulis en saucière.



15.74 Chaudeau

Ce **chaudeau** est originaire de la Guadeloupe pour accompagner les pièces montées (mariage, communion)

Ingrédients

5 œufs
1 pot de lait concentré sucrée
amande amère (liquide)
vanille (liquide ou en bâton)
zeste de citron
cannelle (en poudre ou en petit morceaux)
muscade en poudre ou râpée
650 g de lait

Préparation

Mixer les œufs 30 secondes dans le thermomix à vitesse 4.

Rajouter les autres ingrédients puis mixer 7mn30 80°vitesse 4

si la crème est trop liquide prolonger pendant 1mn30 à vitesse 4 80°





15.75 Pâques à la mousse au chocolat blanc et noir



Ingrédients

30mn réalisation – 15mn cuisson

4 œufs de Pâques de 10cm haut et non garnis

Mousse choco blanc :
300 g chocolat blanc
3 blancs d'œufs
1 jaune d'œuf
150 g fleurette ou 150 g chantilly

Mousse choco noir :
130 g chocolat noir
200 g fleurette très froide
6 blancs d'œufs
100 g sucre glace

Préparation

Mousse au chocolat blanc :
Introduire le chocolat en morceaux, dans le bol, mixer **10secondes. vit.7**.

Vider le bol dans une casserole et bien le nettoyer.

Placer le fouet, dans le bol, monter les blancs en neige très ferme **2mn vit.2.5** nettoyer et monter la Fleurette en Chantilly.

A la casserole, faire fondre le chocolat en ganache.

Incorporer le jaune d'œuf au chocolat fondu puis la Chantilly puis les blancs d'œufs en neige et mélanger le tout délicatement à la spatule en soulevant pour aérer. **Réfrigérer au moins 8heures**.

Mousse au chocolat noir :



http://www.cuisine-du-bonheur.fr
Dans le bol, introduire chocolat noir en morceaux et mixer **10secondes.vit.7**.

Ajouter sucre glace, régler **2mn à 50°vit.4** .

Ajouter 3 jaunes d'œuf, 1 gobelet fleurette, mixer **15secondes. vit.6.** Nettoyer le bol et placer le fouet.

Introduire 3 blancs d'œufs et mixer **3mn vit.3**.
Les ajouter délicatement à la crème chocolat noir, travailler avec la spatule en soulevant plutôt qu'en tournant.

Au service :

Garnir chaque demi-œuf cs de chaque mousse au chocolat.

Au moment de servir, poudrer de cacao non sucré.





15.76 Truffes de Pâques

Ingrédients

3h réfrigération - 15mn réalisation – 10 à 12 truffes

30 g cacao
90 g sucre glace
60 g beurre mou
30 g de vermicelle en chocolat

Préparation

Placer le fouet, verser cacao, beurre, sucre et régler **3mn vit.2.5.**

Laisser durcir pendant 3h au réfrigérateur.

Façonner cette pâte avec des mains froides en vingt petites boules environ. Les aplatir légèrement.

Avec le manche d'une cuillère en bois, creuser légèrement ces petites boules pour leur donner la forme d'un nid, pour y poser l'œuf en chocolat.

Les rouler dans les vermicelles en chocolat.



15.77 Cloche de Pâques

Ingrédients

10mn réalisation – 10 à 12 personnes

1 cloche en chocolat de 10cm de haut
1 cc de vanille liquide
30 petits macarons roses
vert, chocolat
200 g sucre semoule
200 g beurre extra fin mou
3 jaunes d'œufs
6 cs de lait

Préparation

Émietter les macarons et mixer **30secondes turbo** et réserver.

Mettre le sucre dans le bol et mixer **1mn turbo.**

Placer le fouet, ajouter le beurre et régler **3mn vit.2.5.**

Toujours en fouettant **vit.2.5**, ajouter les jaunes d'œufs, le lait et la vanille. Le mélange doit être très onctueux.

Ajouter cette poudre de macarons à la crème au beurre et mixer **30secondes. vit.2**. Tasser ce mélange dans la cloche et réfrigérer 3h avant de servir.





15.78 Clafoutis aux cerises et amandes



Ingrédients

25mn réalisation – 40mn cuisson – 4 personnes

750 g cerise
150 g sucre semoule
2 œufs
200 g lait
50 g poudre amandes
1 cc arôme amande amère
1 sucre vanillé

Préparation

Laver et dénoyauter les cerises en réservant le jus dans un bol auquel ajouter 50g sucre et mélanger.

Préchauffer le four Th. 150℃.

Dans le bol, verser tout le reste des ingrédients ainsi que le jus sucré de cerises et mixer **10secondes. vit.5**.

Beurrer et saupoudrer de sucre le moule. Rouler les cerises dedans.

Verser l'appareil sur les cerises et cuire 40mn. Retirer du four et saupoudrer de sucre vanillé.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.79 Clafoutis aux fraises



Ingrédients

15mn réalisation – 15mn cuisson - 4 à 6 personnes

500 g fraises
150 g poudre amande
230 g sucre
2 cs maïzena
6 jaunes d'œuf
4 blancs d'œuf
20 g crème fraîche

Préparation


Préchauffer le four à 220 ° .

Dans le bol, placer le fouet et verser la totalité des œufs, le sucre, la poudre d'amande et la maïzena, la crème fraîche, régler **10secondes. vit.5**.

Beurrer et sucrer les petits ramequins, y verser le mélange et repartir les fraises dessus.

Enfourner environ 15mn jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré.





15.80 Clafoutis de fruits rouges au nougat



Ingrédients

20mn réalisation – 30mn cuisson – 6 personnes

150 g fraises
100 g cassis
190 g sucre
180 g farine
150 g nougat
4 œufs
20 g kirsch
400 g lait
50 g beurre fondu
sucre glace

Préparation

Préchauffer le four th.210°  .

Rincer rapidement les fruits et les préparer. Saupoudrer fruits de 40 g de sucre et laisser macérer 30mn. Casser le nougat en petits morceaux au couteau.

Dans le bol, mélanger le reste des ingrédients **12secondes. vit.6.**

Dans le moule à tarte, verser les fruits, le nougat et la préparation. Enfourner 25 à 30mn.

Saupoudrer de sucre glace dés la sortie du four. Laisser tiédir avant dégustation, mais ne pas démouler. Se consomme aussi froid.



15.81 Clafoutis pomme - noix de coco



Ingrédients

15mn réalisation – 40mn cuisson – 4 personnes – 213Kcal par personne

1 gobelet farine
1 gobelet Canderel poudre
1,5 gobelet lait ½ écrémé
460 g pommes
3 œufs
1 cc extrait vanille
10 g noix coco râpée

Préparation

Préchauffer le four th 180° .

Eplucher les pommes, passer sous l'eau froide, détailler en lamelles et disposer au fond moule antiadhésif huilé au sopalin.

Dans le bol, verser reste des ingrédients et mixer **5secondes vit.9**.

Verser sur les pommes et enfourner 40mn.

*** Selon saison créer avec autres fruits tels que : poires, cerises, fruits rouges, clémentines, abricots, etc.… De même : cuire dans moules à muffins pour parts individuelles = 25 à 30mn de cuisson selon four.



15.82 Compote de Pêches



Ingrédients

300 g de pèches à bonne maturité, saines
sucre semoule

Préparation



Pelez les pêches, ouvrez-les en deux, retirez les noyaux.

Pesez les fruits; pesez du sucre : les trois-quarts du poids des fruits, soit 225g

Mettez fruits et sucre dans le bol du Thermomix, réglez 10 mn à 90, vitesse 1.

Versez dans un petit pot, laissez refroidir, couvrez, mettez au réfrigérateur où la préparation peut se conserver pendant 15 jours à 3 semaines.



15.83 Compote pommes / kiwi

Ingrédients

4 pommes
8 kiwis
1 citron
1 cs de sure vanille
1 gobelet d'EAU

Préparation

Eplucher Les fruits, les couper en gros morceaux, les introduire dans le thermomix.

Rajouter le reste des ingrédients dans le thermomix.

Mixer 1 minute vitesse 3

Cuire 8 minutes à 90° vitesse 4

Mettre dans un bol au réfrigérateur.

Déguster froid



15.84 Cookies



Ingrédients

Temps de Préparation: 00:20:00
Temps de Cuisson: 00:15:00

75 g de sucre
75 g de beurre
250 g de farine
1 œuf

Pour dorer :
1 œuf
Sucre
Pépites Chocolat (Option)

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans le bol et programmez 20 secondes, vitesse 6 et aidez vous de la spatule.

Laisser reposer 15 minutes dans le frigo, recouvrer de film plastique.

Etirer à l'aide d'un rouleau à 1 cm de gosseur et couper des petits ronds à l'aide du gobelet (ou d'autre chose si vous voulez différents tailles et formes).

Préchauffez le four à 180°.

Mettre dans le plateau du four couvert de papier sulfurisé et à l'aide d'un pinceau "peignez" les avec l'œuf battu, puis mettez du sucre dessus et/ou des pépites de chocolat.

Mettez au four 15 minutes à 180°, il faut qu'ils do rent un petit peu.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.85 Cookies



Ingrédients

Pour une douzaine de cookies

Mettre dans le TM
1 œuf
80 g de cassonade brune
50 g de beurre mou
180 g de farine
1/2 cc de vanille
1/2 cc de cannelle
1 bonne cs d'amandes en poudre
1 cc de levure chimique
1 pincée de sel

Préparation

Mixer 15 secondes, vitesse 5

Ajouter 80 g de pépites de chocolat

Mixer 10 secondes, vitesse 4

Former des petites boules de pâte et les déposer assez espacées sur une plaque ou dans les empreintes tartelettes de Flexi

Cuire environ 15 mn à 180





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.86 Coquille chocolat chantilly / fraises

<u>Ingrédients</u>

<u>Pour la pâte brisée au chocolat :</u>
300 g de farine
130 g de beurre
70 g d'eau
2 cs de cacao en poudre
1 cs de sucre
½ cc de sel.

<u>Pour la crème :</u>
500 g de crème fraîche spéciale chantilly (mettre au congélateur ½ heure avant de l'utiliser)
200 g de fromage à tartiner
2 cs de sucre
300 g environ de fraise (ou autre fruit)

<u>Préparation</u>

Mettre dans le bol tous les ingrédients de la pâte brisée dans l'ordre où ils sont indiqués et programmer 15 s. vit. 6. Entourer la pâte dans un film plastique et la laisser reposer quelques minutes au frigo.

Etendre la pâte entre 2 films plastiques, sans qu'elle soit trop fine et la placer du un moule, sur la partie extérieure (pour lui donner la forme que vous voulez : plutôt genre moule à charlotte) après avoir enlevé le plastique du côté qui va contre le moule. Grâce à l'autre plastique, presser la pâte sur le moule avec les mains pour que la forme reste bien marquée.

Retirer le plastique, couper la pâte qui dépasse et piquer avec une fourchette toute la superficie. Introduire au four préchauffé à 180ºC, durant 15 min. environ.

Démouler avec soin pour que la forme se maintienne et que la coquille obtenue ne se casse pas. Laisser refroidir complètement.

Préparer la crème : Placer le fouet. Mettre dans le verre FROID la crème fraîche et le fromage très froids, ajouter le sucre et programmer vit. 3. Être attentive car le temps dépendra de la qualité de la crème fraîche. Si vous dépassez le temps, elle se convertira en beurre. (Il faut l'observer par le trou et lorsqu'elle commence à se creuser au centre, elle est à point, ou presque).

Fourrer la coquille avec la crème chantilly et déposer sur toute la surface les fraises émincées ou d'autres fruits, au goût. Saupoudrer de sucre glace si vous le désirez.

15.87 Coulant au chocolat



Ingrédients

Tm:4mn cuiss:10mn

4 ramequins individuels
100 g de chocolat noir à minimum70% de cacao+ 8carrés
3 œufs
50 g de sucre en poudre
50 g de beurre
(+une noix de beurre pour les ramequins)
15 g de farine

Préparation

Préchauffer le four à270°(th.9.).

Mettre 100g de chocolats dans le bol et mixer 9secondes à vitesse 9.

Racler les parois du bol avec la spatule ajouter le bol en morceaux et régler 3 minute à 50°, vitesse n°2.

Ajouter les œufs, le sucre et la farine et mixer 16 secondes à vitesse n°3.

Verser un tiers de la préparation dans les ramequins beurrés, déposer 2 carrés de chocolats dessus puis recouvrir avec le reste de la préparation.

Cuire au four environ10mn à 270°Température 9.

Déguster les coulants tièdes nature ou accompagnés de crème anglaise ou d'une ou deux boules de glaces a la vanille.

15.88 Coulant au chocolat



Ingrédients

Thermomix:4 mn + cuisson au four : 10 mn

pour 4 personnes

4 RAMEQUINS INDIVIDUELS
100 G DE CHOCOLAT NOIR A MINIMUM 70% DE CACAO+
8 CARRES
3 OEUFS
50 G DE SUCRE EN POUDRE
50 G DE BEURRE
(+une noix de beurre pour les ramequins)
15 G DE FARINE.

Préparation

Préchauffer le four à 270°(th 9)

Mettre 100 g de chocolat dans le bol et mixer **8 secondes à vitesse 9**

Racler les parois du bol avec la spatule, ajouter le beurre en morceaux et régler **3 mn à 50° vitesse 2.**

Ajouter les œufs, le sucre et la farine et mixer **15 secondes à vitesse 3**

Verser 1/3 de la préparation dans les ramequins beurrés, déposer 2 carrés de chocolat dessus puis recouvrir avec le reste de la préparation.

Cuire au four environ 10 mn à 270°(th 9)

Déguster les coulants tièdes nature ou accompagnés d'une crème anglaise et d'une boule de glace à la vanille ou d'un coulis de



15.89 Crème d'ananas meringuée



Ingrédients

1 gros ananas
15 dl lait de coco
1 gousse vanille
5 jaunes œufs
75 g sucre semoule
20 g Maïzena
50 g rhum blanc
1 citron vert

Préparation

Découper et extraire toute la chair de l'ananas et enlever le cœur.

Mixer la chair pour obtenir 500g de pulpe. Ajouter le lait de coco, la gousse de vanille fendue et grattée et faire bouillir le tout.

A part, blanchir jaunes d'œufs et sucre, ajouter Maïzena, remuer et ajouter à la pulpe chaude toujours mixant **5mn vit. 1 à 100℃.**

Après léger refroidissement, ajouter rhum, zeste citron vert haché. Réfrigérer 8h minimum.

Verser l'appareil dans plat à œuf ou ramequin. Surmonter d'une meringue française et faire dorer sous grill environ 1mn, la crème doit rester froide. Servir avec tuiles, palets de dames, langues de chat…



15.90 Crème anglaise



Ingrédients

300 g lait
4 jaunes d'œufs
1 pincée de sel
50 g sucre
1/2 gousses de vanille

Préparation

Mettre dans l'ordre :
Lait, jaunes d'œufs, sel et sucre ds le pot

Ouvrir la gousse de vanille et en libérer l'intérieur, la mettre avec les ingrédients.

Faire chauffer 6 min/80°/vit 4





15.91 Crème au chocolat



Ingrédients

80 g chocolat noir
600 g de lait entier
80 g de sucre
5 œufs

Préparation

Prendre du chocolat noir : 80g et le pulvériser, sur 10 pendant 10 secondes.

Mettre le fouet.

Ajouter 600g de lait entier.

Chauffer, vitesse 2, 90°pendant 8 minutes.

Ajouter 80 g de sucre et 5 œufs.

Fouetter, vitesse 4 pendant 1 minute.

Mettre dans des ramequins, et dans un plat rempli d'eau (un bain marie) pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180°.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.92 Crème aux amandes

Ingrédients

250 g d'amandes crues pelées
250 g de sucre
1 blanc d'œuf

Préparation

Pulvériser le sucre 30 secondes vit. 5-7-9. Rajouter les amandes et triturer 15 secondes vit. 5-7-9. Incorporer le blanc d'œuf et mélanger 20 secondes vit. 6.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.93 Crème aux deux saveurs

Ingrédients

500 g de lait
100 g de sucre (60g si chocolat à cuire)
1 sachet de sucre vanillé
30 g de Maïzena ou farine
2 œufs
3 cs de crème fraîche
1 cs bombée de cacao amer

Préparation

Introduire le lait, le sucre, le sucre vanillé, la Maïzena ou la farine et les œufs dans le bol.

Fermer et verrouiller.

Mixer 6 secondes à vit. 4 pour obtenir une pâte sans grumeaux.

Programmer 8 min à 90° vitesse 3.

A la fin de la cuisson, introduire la crème fraîche par l'orifice du couvercle et mixer 10 secondes à vitesse 4.

Déverrouiller, ouvrir et verser la moitié de la préparation dans un saladier incliné calé sur un torchon roulé.

Ajouter le chocolat à l'autre moitié dans le bol. Fermer, verrouiller et mixer 10 secondes, vitesse 4.

Déverrouiller, ouvrir et verser la préparation chocolatée sur le bord opposé à la vanille en redressant tout doucement le saladier.

Vous pouvez aussi choisir de faire toute la crème à la vanille, au chocolat ou au café, de remplacer le cacao par 1 cs d'extrait de café liquide ou de café en poudre instantané ou encore au caramel avec 1 cs de caramel liquide ou encore de remplacer la vanille par 1cs de Gand Marnier, Cointreau ou rhum. Pensez à faire votre sucre vanillé en mixant 1 min à vitesse 9, 100 g de sucre en morceaux et une gousse de vanille pour le décor, parsemez la crème d'amandes effilées et de chocolat en poudre.



15.94 Crème brûlée



Ingrédients

6 jaunes d'œufs
500 g de lait
80 g de sucre en poudre
25 g de farine
10 g de sucre vanille
1 gousse de vanille
60 g de cassonade

Préparation

Mettre le lait dans le bol, fendre la gousse de vanille dans la longueur vider les gains noirs dans le bol et régler 5 min à 100° vit 1

Verser ensuite le lait dans un saladier, mettre les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol et mixer 20 secondes, vit 3

Ajouter la farine mixer 10 secondes vit 3

Ajouter le lait chaud et regler 4 min à 80° vit 4

Verser la préparation dans des moules à crème brulée, laisser refroidir et mettre au réfrigérateur 4 h environ

Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et passer sous le grill du four ou sous le fer rougi.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.95 Crème brûlée pur Malt



Ingrédients

20mn réalisation – 1h cuisson - 4 personnes

350 g crème liquide entière
100 g lait entier
100 g whisky pur malt
6 jaunes d'œufs
100 g sucre en poudre
100 g cassonade

Préparation

Préchauffer le four th.100℃ (3)  .

Dans le bol, verser le lait et la crème. Régler **5mn à 100℃ vit.1** .

Placer le fouet, ajouter les jaunes d'œufs et le sucre puis régler **2mn vit.3.**

Laisser reposer la crème puis ajouter le pur malt. Mixer la crème **1mn vit.2** et la verser dans les plats à crème brûlée et enfourner pendant une heure environ.

Laisser refroidir complètement et réfrigérer. Le mieux est de préparer la crème la veille.

Au moment du service, parsemer la cassonade sur les crèmes puis caraméliser sous un grill très chaud.



15.96 Crème catalane



Ingrédients

5mn réalisation - 8mn cuisson – 4 personnes

750 g lait
6 œufs
1 cs maïzena
200 g sucre
peau d'1 citron

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans le bol et régler **8mn 90°vit.1, 5.**

Extraire la peau du citron et laisser tourner 1mn sans chauffer et verser aussitôt dans les coupelles.

Avant de servir, saupoudrer de sucre et brûler la surface 1 à 2mn sous le grill.



15.97 Crème chantilly



Ingrédients

150 g de crème liquide à 30% de m.gasse minimum.
(placé au congélateur 1 heure avant utilisasion).

au goût selon emploi:
40 g de sucre
1 cs de sucre vanillé
ou 1 cc de vanille en poudre.

Préparation

Insérer le fouet dans le bol et ajouter tous les ingrédients .Mixer 50 à 55 secondes à vitesse 3.

Observer la prise de la crème et si besoin, poursuivre le mixage en surveillant jusqu'à environ 2mn selon la consistance.

Pour fouetter une quantité moindre de crème, diminuer légèrement le temps de mixage.

15.98 Crème chibouste au citron

Ingrédients

8mn réalisation – 8mn cuisson – 4 personnes

3 jaunes œufs
20 g fécule maïs
140 g jus citron
70 g fleurette
3 feuilles gélatine
125 g blancs œufs
100 g sucre

Préparation

Tremper 3 feuilles de gélatine, dans eau bien froide durant 10mn et essorer.

Dans le bol, placer le fouet et mixer blancs d'œufs et sucre **3mn vit.3** et réserver.

Ôter le fouet, verser jaunes d'œufs, fécule, jus de citron et fleurette et mixer **6secondes. vit.4**. Programmer **8mn à 90°C vit.3** .

Ajouter la gélatine bien essorée et mixer **8secondes. vit.6**.

Placer le fouet, ajouter les blancs en neige et régler **3mn vit.3.**

******* Cette crème sert généralement pour les charlottes.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.99 Crème au chocolat et jus d'orange épicé



Ingrédients

20mn réalisation - 10mn cuisson – 4h réfrigération - 6 personnes

Crème:
200 g chocolat
25 cl lait
25 cl crème fraîche épaisse
4 œufs
80 g sucre glace

Jus:
2 oranges
1 belle pincée cannelle
2 clous girofle
1 sachet sucre vanillé
5 feuilles menthe
1 pamplemousse
1 pincée cardamome en poudre

Préparation

Presser le jus des oranges, verser dans récipient, ajouter cannelle, clous de girofle, cardamome, sucre vanillé, menthe, mélanger et réfrigérer 4h.

Dans le bol, placer le fouet, verser jaunes d'œufs et sucre et régler **5mn vit3** et réserver dans un bol.

Replacer bol sur socle, y mettre le chocolat en morceaux et mixer **6secondes turbo.** Ajouter le fouet, verser lait, crème, mélange œufs-sucre et programmer **10mn 90°vit3.** Puis **10mn vit3** sans chauffe et sans gobelet. Répartir dans les coupes et réfrigérer 3h.

Peler le pamplemousse à vif, en extraire les quartiers et réserver au frais.

*** Au service, dans les coupes de crème, répartir les quartiers de pamplemousses sur le dessus et le jus d'orange. Servir bien frais.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.100 Crème de marrons



Ingrédients

1 boîte de marrons
Crème fraîche épaisse (la moitié du poids des marrons)
3 sachets de sucre vanillé

Préparation

Versez dans le bol du Thermomix une boîte complète de marrons

Mixer 2 minutes / Vitesse 5

Mettre le fouet
Si la boîte de marrons fait 400 gammes par exemple mettre la moitié de ce poids, c'est à dire 200 gammes de crème fraîche épaisse,
puis 3 sachets de sucre vanillé

Régler 2 minutes / Vitesse 3



15.101 Crème de marrons au Gand Marnier et sa mousse à la crème fouettée



Ingrédients

10 mn réalisation – mn repos – 6 personnes

Pour la crème de marrons :
500 g de crème de marrons vanillée
50 cl de crème fraîche liquide
2 cs de Gand Marnier

Pour la décoration :
copeaux de chocolat
cacao en poudre
feuille de menthe

Préparation

Dans un récipient, mélangez la moitié de la mousse de marrons avec le Gand Marnier.

Déposez ce mélange marrons/Gand Marnier dans des verres et laissez reposer au frais jusqu'au service.

Au moment de servir, mettez la crème liquide dans un saladier et fouettez jusqu'à ce qu'elle se transforme en crème fouettée.

Mélangez l'autre moitié de la mousse de marrons à la crème fouettée.

Sortez les verrez du réfrigérateur et ajoutez-leur de la crème fouettée.

Puis ajoutez quelques copeaux de chocolat.

Décorez avec un peu de cacao et une feuille de menthe.

Servez sans attendre.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.102 Crème orange coco



Ingrédients

4 oranges
60 g de noix de coco râpée
30 g de sucre roux en poudre
4 œufs
1 jus de citron

Préparation

Prélever les zestes de 2 oranges

Peler les 4 oranges à vif, bien enlever la peau blanche.

Couper les oranges en 8, ôter les pépins et mixer 15 secondes vit turbo.

Ensuite, ajouter les autres ingrédients (noix de coco, sucre, œufs, jus de citron) et les zestes d'orange dans le bol et régler 25 mn a 100°, vit3

Verser la crème dans des bols individuel, décoré d'un zeste d'orange, réservé à cet effet, tenir au frais quelques heures avant dégustation.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.103 Crème pâtissière

Ingrédients

750 g lait
3 ou 4 œufs selon taille
150g sucre
60g farine
50g rhum ou autre

Préparation



Mettre le fouet sur les couteaux.
Verser tous les ingrédients et programmer 7 min, 90ºC, vit 1 1/2. Quand c'est terminé, laisser tourner une min de plus, sans température, à la même vitesse. Verser rapidement dans un récipient et couvrir avec un film plastique pour qu'il ne se forme pas de croûte.



15.104 Crème reine

Ingrédients

200 g d'amandes crues (si vous n'avez pas le TM, amandes en poudre)
3 poireaux (partie blanche)
1 gousse d'ail
100 g de beurre
1 cs d'huile
1 litre de bouillon de volaille (ou 1 l d'eau + 2 bouillons cubes)
300 g de crème fraîche liquide
le jus d'1/2 citron
sel, poivre, noix de muscade

Préparation

Verser dans le bol, TRES SEC, les amandes et triturer 20 secondes, vit.9. Réserver.

Mettre dans le bol : poireaux coupés en rondelles, gousse d'ail, beurre et huile et programmer 5 min. à 100ºC, vit.4.

Ensuite, rabaisser tous les résidus des parois du bol avec l'aide de la spatule et rajouter les amandes, la moitié du bouillon et la crème fraîche, et assaisonner. Programmer 12 min, à 100ºC, vit 4.

Enfin, rajouter le jus de citron et le reste du bouillon et programmer 5 min. à 90ºC, vit.5.

Si vous aimez la crème très fine, avant de rajouter le bouillon et la crème fraîche, triturer 20 secondes. À vit. 6-8.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.105 Crème arlequin



Ingrédients

14mn cuisson – 4 personnes

2 œufs
100 g sucre
1 sachet sucre vanillé
3 cs farine ou maïzena
½ litre de lait
2 cs cacao non sucré

Préparation

Introduire tous les ingrédients dans le bol et mixer 6secondes. vit.4 puis, programmer 12mn à 90° vit.3.

Déverrouiller, ouvrir et verser la moitié de la préparation dans un saladier incliné sur un torchon roulé.

Incorporer à la ½ restante 2CS cacao non sucré, mixer 10secondes. vit.4.

Verser dans le saladier. On peut aussi faire des couches…



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.106 Crème Danette

Ingrédients

Préparation

Préparation identique à Arlequin.

Dès fin de cuisson, ajouter 3CS crème fraîche et mixer 10secondes. vit.4.

*** Variantes : 1CS extrait café liquide ou soluble – 1CS caramel – 1CS Cointreau, Rhum ou Gand Marnier.





15.107 Crème anglaise



Ingrédients

7mn cuisson – 4 personnes

½ litre lait
6 jaunes œufs
70 g sucre
1 sucre vanillé

Préparation



Mettre tous les ingrédients dans le bol et régler 7mn à 85° vit.4.



15.108 Pascaline

Ingrédients

7mn cuisson – 4 personnes

½ litre lait
6 jaunes œufs
100 g sucre
1 sucre vanillé
1 belle cs maïzena



Préparation

Mettre tous les ingrédients dans le bol et régler 7mn à 85° vit.4.

15.109 Crème aux amandes

Ingrédients

100 g sucre glace
120 g beurre
125 g poudre amandes
quelques gouttes extrait amande amère
1 œuf
50 g rhum (facultatif)

Crème pâtissière:
30 g farine
1 œuf entier
1 jaune
½ cs sucre vanillé
30 g sucre semoule
200 g lait
50 g Fleurette

Préparation

Introduire les ingrédients de la crème pâtissière dans le bol.

Régler 5mn à 85°C vit.4. Puis, le reste des ingrédi ents et mixer 1mn vit.9 en aidant à la spatule.

***Pour obtenir une crème + épaisse : remplacer l'œuf entier + jaunes par deux jaunes d'œuf.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.110 Crème au beurre au pralin

Ingrédients

70 g sucre glace
130 g beurre mou
1 œuf entier
1 jaune
60 g pralin

Préparation



Placer le fouet, introduire beurre, sucre et régler 2mn vit.3.

A l'arrêt de la minuterie, ajouter œufs et pralin et mixer 3mn vit.2, 5.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.111 Crème au citron

Ingrédients

150 g sucre
60 g beurre
2 œufs
1 jaune d'œuf
jus de 3 beaux citrons jaunes
leur zeste râpé



Préparation

Dans le bol, introduire beurre, sucre, jus et zeste citron. Régler 2mn à 60°C vit.4. Ajouter les œufs + le jaune et régler 1 ½mn à 80°C vit.5.

A l'arrêt de la minuterie, verser dans un saladier.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.112 Crème chantilly

Ingrédients

350 g Fleurette à 30% minimum M.G.
40 g sucre
1 cs sucre vanillé ou 1 cc poudre vanille

Préparation



Bien surveiller par l'orifice pour arrêter à temps sinon = beurre !!!
IMPERATIF : La crème doit être très froide ainsi que le bol et le fouet.

Placer le fouet, introduire tous ingrédients, mixer 50-55secondes. vit.2,5

Pour fouetter une plus grande quantité de crème, diminuer légèrement le temps du mixage.



15.113 Crème pâtissière traditionnelle



Ingrédients

½ lait
20 g farine ou (10 g farine + 10 g maïzena)
2 œufs entiers
2 jaunes
2 cs sucre vanillé
70 g sucre semoule

Préparation

Introduire tous les ingrédients dans le bol. Régler 6mn à 90°C vit. 4.

A l'arrêt de la minuterie, mixer 5secondes. vitesse 9.

15.114 Verre au chocolat et sabayon au rhum



Ingrédients

5mn réalisation – 15mn cuisson – 4 personnes

Crème fouettée:
2 cc rhum brun
200 g Fleurette à 30%MG très froide

Ganache:
2 œufs
3 jaunes d'œufs
60 g de sucre semoule
200 g de chocolat noir à 70% de cacao
150 g de beurre

Sabayon:
2 jaunes d'œufs
2 cs de rhum brun
1 cs de cassonade

Préparation

30mn avant de commencer, placer le bol, le fouet et la crème Fleurette au congélateur.

Crème fouettée :
Placer le fouet, verser Fleurette, rhum et mixer 30secondes. vit. 2,5.

Ganache :
Mettre les carrés de chocolat et mixer 20secondes à Turbo.

Dans la casserole fondre légèrement beurre, ajouter chocolat. Mélanger au fouet en incorporant œufs, jaunes et sucre et verser la ganache dans chaque verre.

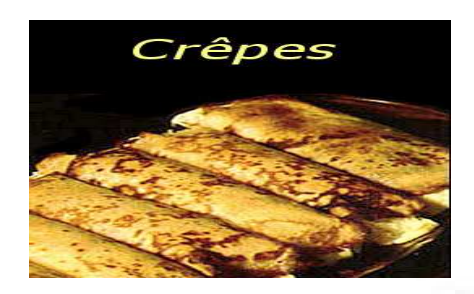
Sabayon :
Verser tous les ingrédients dans le bol, ajouter 1CS eau. Régler 15mn à 70° vit.2.

Verser une couche de crème fouettée sur la ganache puis, la couche de sabayon.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.115 Crêpes cauchoises aux pommes



Ingrédients

2h réalisation – 5mn cuisson – 4 personnes

Pâte à crêpes:
250 g de farine
3 œufs
½ litre de cidre
1 cs de crème fraîche
½ sachet de levure alsacienne

Garniture:
1 ½ kg de pommes
10 g de beurre
10 g sucre de canne
1 gousse de vanille
1 pincée de fleur de sel

Préparation

Pâte à crêpes :
Introduire tous les ingrédients dans le bol, mixer **15 à 20secondes. vitesse 6**, laisser reposer 2 bonnes heures.

Compote :
Couper les pommes épluchées en gros morceaux et les jeter sur les couteaux en marche **vitesse 9**. Après le dernier morceau, ajouter le beurre et régler **3mn à 90°C vitesse 5** . Sucrer et ajouter la vanille grattée. Mixer **1mn vitesse 1**.

Service :
Faire les crêpes puis les garnir, bien au centre, avec la compote, puis soit : les rouler, les plier comme les crêpes au fromage, les transformer en aumônières (les lamelles de vanille servant de lien (ou ruban). Arroser de sucre et servir aussitôt.

15.116 Croustillant aux pommes

Ingrédients

Pour la pâte sablée
100 g farine
100 g sucre
100 g amandes en poudre
100 g beurre
sucre glass pour saupoudrer

Pour la compote de pommes
5 pommes pelées sans cœur ni pépins
100 g eau
1 pincée de cannelle.

Pour le biscuit
100 g sucre roux
50 g amandes crues
90 g sucre en poudre
3 œufs
90 g farine

Pour la mousse de fromage
50 g eau
100 g sucre
3 blancs d'œuf
4 feuilles de gélatine
400 g crème liquide
200 g de Saint Môret

Préparation

Préparez la pâte sablée. Mettez les ingrédients dans le bol dans le même ordre que celui indiqué et mélangez 20 secondes. vit. 4. Étendez la pâte sur un feuille de papier végétal en une couche de 1 cm d'épaisseur et introduisez dans le four préchauffé à 180º de 12 à 15 minutes, elle doit être dorée. Laissez refroidir, découpez-la avec la main grossièrement et mettez-la dans une poche en plastique. Cette pâte, émiettée servira à recouvrir le gâteau.

Préparez la compote. Mettez les pommes, l'eau et la cannelle (et une bonne ration de sucre si vous êtes gourmand) et programmez 15 minutes à 100º vitesse 1. Versez dans une terrine et laissez refroidir.

Préparez le biscuit. Mettez le sucre roux dans une poêle et faites du caramel. Quand il prend de la couleur ajoutez les amandes, mélangez et renversez sur une feuille de papier aluminium huilée. Laissez refroidir. Mettez dans le bol très sec quand il est froid et dur et pulvérisez-le. Réservez dans une poche en plastique fermée.
Dans le bol très propre, mettez le fouet et ajoutez le sucre et les œufs. Programmez 5 minutes à 40º vitesse 3. Et ensuite 5 autres minutes à vitesse 3 sans température. Quand la machine s'arrête programmez à vitesse 1 et incorporez peu à peu la farine et le caramel pulvérisé réservé.



Étendez la pâte de biscuit sur une plaque de four ou bien sur une feuille de papier végétal et enfournez 8 ou 10 min. Réservez ce biscuit.

Mousse de fromage

Mettez le fouet sur les couteaux et versez dans le bol l'eau, le sucre et les blancs et programmez 5 minutes à 85º vit 1 et 1/2. Ajoutez les feuilles de gélatine égouttées et mélangez 1 min. vit 3. Laissez refroidir le mélange dans le bol. Quand c'est froid, incorporez la crème et le fromage très froids (mettre au congélateur 1/2 heure avant). Programmez vitesse 3 jusqu'à ce que la mousse soit "semi-montée".

Assemblage du gâteau.

Quand la plaque de biscuit est cuite, placez sur elle le moule (démontable) et coupez en laissant autour 3 cm approx. Avec cette pâte couvrez le moule en pressant les parois avec les doigts en faisant en sorte que les bords soient à la même hauteur. Remplissez le moule avec la compote de pommes (ce doit être plein jusqu'au bord du biscuit). Versez la mousse de fromage sur la pomme. Lissez la surface et introduisez dans le réfrigérateur un minimum de 4 heures. Démoulez le gâteau et couvrez la surface avec la pâte sablée émiettée. Saupoudrez avec du sucre glace et rangez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.117 Crumble aux pommes



Ingrédients

Pour 1 personne / 2 points

1 weetabix
20 g de beurre 25%
1 pomme
Edulcorant
Cannelle

Préparation

Allumer le four à 200℃.

Mixer dans le bol du Thermomix le weetabix à vitesse 5 pendant quelques secondes pour obtenir une sorte de chapelure.
Dans un bol rajouter le beurre et de l'édulcorant (en fonction du goût) et mixer vitesse 5 pendant 2 minutes à 100°.

Conserver un peu au réfrigérateur.

Pendant ce temps, couper une pomme en cube et mettre dans un plat allant au four. Saupoudrer de cannelle, puis émietté le mélange du frigo.

Enfourner et laisser cuire environ 45 min.

A Consommer tiède avec une cuillère à café de crème fraîche



15.118 Crumble aux framboises



Ingrédients

5mn réalisation – 35mn cuisson – 4 personnes

125 g farine
75 g sucre
50 g cassonade
100 g beurre bien froid
400 g framboise

Préparation

Préchauffer le four th.180℃.

Dans le bol, mélanger farine, sucres et petits morceaux de beurre **30secondes vit2** (la pâte a la consistance de la chapelure).

Disposer les framboises dans le plat allant au four, recouvrir de la pâte et enfourner 35mn.

Laisser refroidir avant de déguster.

Si framboises surgelées, laisser décongeler dans le plat à four, saupoudrées de 3CS de sucre, pendant 20mn environ.

Remplacer framboises par groseilles, mûres ou myrtilles, seules ou en mélange.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.119 Crumble à la rhubarbe et aux spéculos





Ingrédients

10 spéculos
3 tiges de rhubarbe
160 g de sucre
110 g de beurre
20 g pour moule
150 g de farine

Préparation

Eplucher la rhubarbe, la couper en tronçons de 2 à 3cm, mettre dans une passoire, dessus parsemer le sucre pour la faire dégorger ½ heure.

Pendant ce temps, déposer le beurre dans **petit moule** et enfourner à four froid que l'on met à préchauffer Th. 180℃.

Introduire les **spéculos en morceaux**, le beurre et la farine dans le bol et mixer **30secondes. vitesse 2.**

Déposer la rhubarbe, dans le moule beurré Sortir la pâte du bol et parsemer la pâte sur le fruit de manière régulière partout et en totalité ce qui donne une croûte un peu épaisse.

Enfourner et cuire 30 à 35mn.





15.120 Délice de chocolat blanc et sa compotée d'abricot



Ingrédients

30mn réalisation – 9mn cuisson – 4 personnes

130 g chocolat blanc
100 g fleurette très froide à 30%MG minimum
30 g lait
30 g beurre
4 blancs d'œufs
20 g sucre
6 abricots bien mûrs ou 240 g d'abricots au sirop bien égouttés

Préparation

Insérer le fouet dans le bol, ajouter blancs d'œufs, pincée de sel et mixer **4mn 37°vit.4** et réserver dans un saladier.

Mettre le chocolat blanc dans le bol, mixer **10secondes vit 8**, ajouter beurre, sucre, lait et mixer **3mn 37°vit3** .

Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation au chocolat dans le saladier.

Laver le bol, l'essuyer et y mixer quelques glaçons pendant quelques secondes. pour le refroidir.

Insérer le fouet dans le bol sec, verser la fleurette et mixer environ **1 à 2mn vit.2,5.**

L'incorporer délicatement au mélange au chocolat et réserver la mousse au réfrigérateur pendant quelques heures.

Sauce aux abricots : éplucher les abricots et les dénoyauter. Mettre la pulpe dans le bol avec 50 g d'eau et mixer **20secondes vit5**.

Servir le délice de chocolat blanc froid sur une petite assiette nappée de compotée et parsemer de copeaux de chocolat blanc.



15.121 Délice de noix et noisettes



Ingrédients

30mn réalisation – 1h10 cuisson – 15 personnes

100 g noisette
75 g noix
150 g farine
100 g fécule
1 cc levure
250 g sucre
1 cs sucre vanillé
4 œufs
1 cs jus citron
175 g beurre à température ambiante

Préparation

Préchauffer le four th.180°  .

Mixer noisettes, noix, 100g sucre pour obtention de poudre **30 à 40secondes turbo** et réserver.

Verser le beurre dans le bol et régler **2mn 60°vit.1** .Ajouter 150g sucre en poudre, sucre vanillé, 2 jaunes d'œufs, 2 œufs entiers, farine, fécule et mélanger **10secondes vit4**.

Verser la préparation dans un moule à cake beurré ou flexible, laver et sécher le bol.

Placer le fouet, verser 2 blanc d'œufs, battre **3mn vit3**, ajouter noix, noisettes, sucre, la cs de jus de citron et mélanger **6secondes vit1** et réserver.

Creuser un sillon au milieu de la pâte à gâteau, y verser la neige de noix et noisettes et enfourner pour 1h10mn.

A 45mn de cuisson, poser feuille d'alu sur gâteau.

Une fois cuit, laisser 10mn dans four éteint, puis laisser refroidir sur grille.



15.122 Far aux pruneaux



Ingrédients

6 personnes :

80 g de farine
4 œufs
2 cuillères à café d'édulcorant de cuisson
2 sachets de sucre vanillé
1 pincée de sel
50 cl de lait écrémé
10 pruneaux

Préparation

Préchauffer le four th 5/6 (180°).

Dans le bol du Thermomix verser tout les ingrédients sauf les pruneaux, mixer vitesse 6 pendant 2 minutes.

Disposer les pruneaux sur le fond du moule. Verser dessus le mélange liquide Enfourner 50 mn (remplacer le lait par deux yaourts à o% aux pruneaux).





15.123 Feuillantines en chocolat



Ingrédients

10mn réalisation – 13mn cuisson – 4 personnes

Pâte brisée:
100 g beurre
200 g farine
¾ gobelet eau
Sel

Mousse chocolat:
300 g chocolat noir
85 g beurre
4 œufs
1 sachet sucre vanillé
1 cs rhum ambré

Préparation

Introduire le chocolat en morceaux et mixer **30secondes. vit.7**.
Ajouter le sucre et programmer **3mn à 50°vit.4.** Au signal, ajouter les jaunes, le beurre, le rhum et mixer **30secondes. vit.6.** Réserver 1h au réfrigérateur dans un saladier profond.

Mettre tous les ingrédients de la pâte brisée dans le bol et régler **40secondes sur pétrin.** Réserver au frais 45mn et nettoyer le bol.

Préchauffer le four th. 210° .

Placer le fouet et battre les 4 blancs d'œufs en neige **3mn vit.3** et incorporer délicatement à la préparation en la soulevant. Mettre au frais.

Etaler la pâte brisée et découper 12 ronds de 6cm de Ø et de 3mm d'épaisseur.

Disposer les cercles sur la plaque du four beurrée et cuire 10mn.

Alternez trois feuillantines et deux couches de mousse au chocolat.

Décorez-les de copeaux de chocolat, les 50 g restant.

On peut utiliser une poche à douille pour étaler la mousse au chocolat, et accompagner les feuillantines d'une crème anglaise.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.124 Figurines de massepain

Ingrédients

250 g. Sucre en poudre
250 g. Amandes crues
1 blanc d'œuf (gros)

Préparation



Pulvériser le sucre durant 30 s. vitesse 5-7-9 progressive. Rajouter les amandes et les pulvériser durant 15 s. avec la même technique. Incorporer le blanc d'œuf et mélanger 20 s. Vitesse 6.

Retirer la pâte du récipient. Avec les mains mouillées, réaliser des figurines ou des billes, etc. (place à la créativité). Les placer sur un plateau de four (moi je le tapisse de papier alu avant), les peindre avec de l'œuf et les gratiner quelques minutes (rester devant, ça va assez vite).

Si vous voulez leur donner différentes couleurs, séparez la pâte en autant de parts et rajouter du colorant.



15.125 Financiers



Ingrédients

30mn réalisation – 30mn cuisson – 4 personnes

340 g sucre glace
120 g amandes poudre
125 g farine
3 g levure chimique
335 g blancs d'œufs
180 g beurre noisette
3 g vanille liquide

Préparation

Préchauffer le four th.230°.

Dans le bol, placer le fouet, verser les blancs d'œufs et battre en neige ferme 3,5mn vit.3, réserver. Ôter le fouet et nettoyer le bol.

Dans le bol, verser farine, sucre glace, levure et amandes en poudre, beurre noisette, vanille et mixer 40secondes. vit.6.

Mélanger, à la spatule, cette préparation avec les blancs d'œufs.

Verser aussitôt dans des moules à financiers. Enfourner 30mn environ.

Au terme de la cuisson, démouler et laisser refroidir.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.126 Flan aux œufs



Ingrédients

½ litre de lait
50 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
3 œufs entiers
3 jaunes
1 pincée de sel

Préparation

Mettre dans le Thermomix : ½ litre de lait, 50 gammes de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 3 œufs entiers, 3 jaunes et 1 pincée de sel

Régler 5 minutes / 70°C / Vitesse 4

Faire cuire au four Thermostat 6 / 180 °C / 30 minu tes pour des petits ramequins ou 40 minutes pour un gros flan





15.127 Flan aux pommes micro-ondes



Ingrédients

3 pommes golden
250 ml de lait
3 œufs
50 g beurre
150 g sucre
50 g farine
10 g levure en poudre
caramel pour tapisser le moule

Préparation

Peler les pommes, leur enlever le cœur, les hacher dans le thermomix, 6-7 secondes vit 3, réserver.

Mettre dans le bol les œufs, le sucre et le beurre, programmer 15 secondes. vit 4. Ajouter le lait et remuer quelques secondes.

Mettre la levure et la farine et programmer 8 secondes vit 4. Vérifier que c'est bien mélangé et ajouter les pommes réservées. Remuer doucement avec la spatule et verser dans un moule préalablement caramélisé.

Mettre dans le micro-ondes 8 minutes à puissance maximale, vérifier que le flan a pris et sinon mettre 2-3 minutes de plus.

Le laisser reposer 30 minutes de plus avant de le démouler



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.128 Flan aux nectarines

Ingrédients

30mn réalisation - 60mn cuisson – 6 personnes

6 nectarines
60 g farine
60 g maïzena
1 pincée sel
120 g sucre poudre
4 œufs
200 g lait entier
200 g crème fraîche
20 g beurre
2 sucre vanillé

Préparation

Préchauffer le four Th. 5–200℃

Beurrer un moule à manqué (ne pas beurrer Flexipan).

Laver les nectarines et les dénoyauter. Les couper en petits quartiers et les répartir dans le moule.

Dans un saladier, tamiser la farine, la fécule et le sel. Mélanger au fouet.

Mettre dans le bol et mixer. Continuer de mixer en ajoutant les œufs et le sucre. Incorporer la crème fraîche.

Verser l'appareil sur les fruits et saupoudrer de sucre vanillé.

Enfourner à mi-hauteur et cuire environ 1heure.

La crème doit être prise mais encore tremblotante.

Laisser refroidir complètement avant de servir.

http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.129 Flan pâtissier

Ingrédients

Faire une pâte brisée
Flan :
1/2 l de lait,
60 g de farine,
150 g de sucre semoule,
2 cc de sucre vanillé,
6 œufs,
1 cc d'eau de fleur d'oranger,
1 pincée de sel.

Préparation

Etaler la pâte dans un moule à manquer (bord haut)

Préparer le flan en mettant tous les ingrédients dans le bol 5 min à 60°V5. Etaler la garniture sur la pâte et cuire 40 min à four moyen T 7 ;

Pour une coloration plus brune du flan saupoudrer du sucre glace à mi-cuisson sur la surface du flan.





15.130 Flan poires-amandes



Ingrédients

10mn réalisation – 25mn cuisson – 8 personnes

1 boîte de 400 g lait concentré sucré
4 œufs
60 g poudre amandes
460 g poire sirop
quelques amandes effilées

Préparation

Préchauffer le four Th. 5 = 180℃ 

Egoutter les poires. Réserver le jus pour boisson ou glaçons.

Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer 1mn vit.6.

Verser dans les ramequins et enfourner.

Une fois cuits, laissé refroidir.

Au moment de servir, parsemer quelques amandes effilées.

*** On peut remplacer les poires par des abricots ou des pêches.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.131 Fondant Anaïs au chocolat



Ingrédients

10mn réalisation – 25mn cuisson – 4 personnes

200 g chocolat pâtissier
4 œufs
140 g sucre
sucre glace
200 g beurre
2 cs farine
pincée sel ou bicarbonate

Préparation

Préchauffer le four 20mn à th.180°C .

Placer le fouet dans le bol, y mettre les blancs œufs et le sel. Régler **3mn vit.3**. Réserver.

Ôter le fouet, introduire le chocolat en morceaux, mixer **10secondes. vit.6.**

Ajouter le beurre et régler **2mn à 60°C vit.1.**

Ajouter jaunes d'œufs, sucre et farine, mixer **30secondes. vit.4.**

Replacer le fouet dans le bol avec les blancs en neige. Mixer **1mn vit.3**.

Beurre un moule carré, y verser la préparation, couvrir d'une feuille d'alu enfourner 25 à 28mn. A sortie de four, saupoudrer de sucre glace.

***** Sauce à l'orange** : Dans bol, verser 2 jaunes d'œufs + 60g sucre + jus d'une orange juteuse + 70g crème fraîche. Régler **4mn à 60°C vit.6** .

Laisser refroidir et napper.



15.132 Fondant de châtaignes au chocolat



Ingrédients

5mn réalisation – 10 à 20mn cuisson – 12h réfrigération – 6 personnes

1 kg châtaignes cuites et sous vide
130 g beurre ramolli
150 g sucre 5 marron glacés
280 g chocolat noir
1 cc extrait de vanille
2 cs cognac

Préparation

Réchauffer les châtaignes au cuit-vapeur et les passer au presse-purée.

Blanchir le beurre ramolli avec le sucre en poudre. Ajouter le chocolat noir fondu, la purée de châtaignes, les marrons glacés brisés en morceaux, vanille et cognac.

Verser cette préparation dans un moule carré flexible ou préalablement tapissé de papier film. Laisser durcir au frais minimum 12h avant dégustation.

15.133 Galette à la crème de noix



Ingrédients

5mn réalisation – 30mn réfrigération – 40mn cuisson – 6 à 8 personnes

600 g pâte feuilletée
1 jaune œuf
1 cs sucre glace

Crème:
100 g beurre mou
200 g noix hachées
180 g sucre
2 œufs

Préparation

Mettre les noix dans le bol et mixer 10secondes.à vit.9, réserver.

Ajouter beurre, œufs et sucre, mixer 3mn vit. 3.

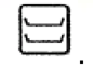
Déposer la 1ère abaisse de pâte feuilletée sur plaque légèrement beurrée.

Y déposer la crème de noix au centre, glisser la fève et badigeonner les bords de jaune d'œuf battu. Attention aux bords.

Recouvrir de la 2ème abaisse de taille plus petite. Souder les bords avec le bout des doigts.

Décorer au couteau ou de motifs de feuilletée ou tailler les bords en pointes avec un couteau ou à l'emporte-pièce.

Laisser reposer au réfrigérateur pendant 30mn.

Préchauffer le four th. 210℃ .

Dorer la surface à l'œuf battu puis saupoudrer de sucre glace.

Avec la pointe du couteau, dessiner des formes sur la galette.

Enfourner 10mn à 210℃ puis prolonger la cuisson 30 mn à th. 180℃.

Au terme de la cuisson, décoller de la plaque et servir tiède.

http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.134 Galette des rois



Ingrédients

Préparation 10mn+
Thermomix: 2mn + cuisson au four: 40mn

la pâte feuilletée:
300 g de farine
300 g de beurre congelé en petits morceaux au préalable.
2pincées de sel

la crème aux amandes:
160 g de sucre en poudre
200 g de beure ramolli en morceaux
4 jaunes d'œufs
200 g d'amandes émondées ou en poudre.
50 g de cognac

décore:
1 jaune d'œuf
25 g de sucre glace TM
1 fève.

Préparation

Préchauffer le four à 210°(th7).

Préparer la pâte feuilletée: mettre tous les ingrédients et 150g d'eau dans le bol et mixer 30s, vit 6. Étaler la pâte sur le plan de travail bien fariné en un grand rectangle et la replier en 3 en ajoutant de la farine pour éviter qu'elle ne colle. Répéter cette opération 3 fois ou plus, en abaissant à chaque fois la pâte à l'aide du rouleau et d'un peu de farine. Réserver la pâte au réfrigérateur 10mn environ.

Préparer la crème aux amandes: mettre le sucre en poudre et les amandes dans le bol et mixer 30 s, vit9 .Insérer le fouet dans le bol, ajouter les autres ingrédients et mixer 15s, vit 4.

Étaler la pâte feuilletée, en 2 disques inégaux. Garnir un plat à tarte avec le plus grand en laissant dépasser les bords. Verser la crème aux amandes dans le plat (disposer la fève). Couvrir avec le second disque de pâte et souder les bords en ourlant vers l'intérieur. Badigeonner le dessus avec un pinceau trempé dans le mélange de jaune d'œuf battu avec de l'eau et dessiner des croisillons à la pointe d'un couteau.

Cuire au four 30mn à 210°.Saupoudrer de sucre glace puis cuire à nouveau environ 10mn. La galette doit être gonflée et dorée. Servir tiède.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

VARIANTE :
Ingrédients:

1/2 litre de lait
80 gammes de beurre
1 pincée de sel
80 gammes de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé ou une cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
130 gammes de farine
5 œufs

Préparation:

Préchauffer le four TH 6/7 ou 180°.

Beurrer le plat à tarte (30 cm diamètre).

Mettre dans le bol, le lait, le beurre, le sel, le sucre semoule et le parfum
Programmez 8mnn, 100° à vitesse 4.
Quand il ne reste que 2mn30, arrêter le thermomix et sans ouvrir le couvercle, par le trou du gobelet rajouter la farine et remettre en marche vitesse 4.
Quand il ne reste que 2 mn, sans arrêter le moteur, rajouter 1 œuf que vous avez préalablement cassé dans une petite tasse par le trou du gobelet, puis quand reste que 1 mn 40, rajouter de la même façon le 2ème œuf, puis à 1 mn 20, le 3ème œuf, à 1 mn le 4ème œuf et à 40 secondes le 5ème et dernier œuf.

Ensuite verser la préparation dans un plateau à tarte de 30 cm de diamètre en que vous aurez beurré.

Faire cuire 25 mn au four TH 6/7 ou 180°.





15.135 Gâteau à la noisette



Ingrédients

120 g de beurre
3 œufs
300 de lait
3 cuillère à soupe de rhum
200 g de farine
200 g de poudre de noisettes
200 g de sucre en poudre
1 sachet de levure chimique

Préparation

Mettre dans le bol du Thermomix le beurre et les œufs.

Programmer 1mn30 à 50° Vitesse 1.

Rajouter le lait, le rhum, la farine, la poudre de noisettes, le sucre en poudre et le sachet de levure chimique.

Programmer 15 s à Vitesse 5.

Mettre dans un moule à cake beurré et faire cuire au four préchauffé 60mn à 180°.





15.136 Gâteau d'anniversaire au chocolat



Ingrédients

20mn réalisation – 20mn cuisson – 6 à 8 personnes

50g beurre mou
5 œufs
100 g sucre
100 g chocolat amer
120 g poudre amandes en poudre
2 cs chapelure
bougies
500 g crème fraîche
1 sachet sucre vanillé

Préparation

Battre le beurre au fouet à main jusqu'à ce qu'il devienne mousseux.

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajouter les jaunes d'œufs au beurre ainsi que le sucre. Mélanger l'ensemble pour obtenir une crème homogène.

Cassez le chocolat en morceaux et laisser fondre à feux très doux, puis lisser et incorporer à la préparation précédente.

Ajouter la poudre d'amandes : la pâte obtenue doit être compacte et se détacher aisément de la cuillère (si elle est trop fluide, incorporer 1 à 2CS de chapelure).

Monter les blancs d'œufs en neige ferme et incorporer peu à peu à la pâte en soulevant délicatement la masse.

Préchauffer le four à 200℃ (th. 6/7).

Beurrer un moule à pudding ou à charlotte et remplir avec la pâte en lissant la surface. Couvrir de papier alu et placer dans un bain-marie frémissant, de façon à ce que l'eau arrive aux deux tiers du moule et cuire 50mn.

Démouler le gâteau sur une assiette, servir tiède ou froid avec de la crème fraîche légèrement fouettée et aromatisée à la vanille ou de lamelles de beurre au chocolat.



15.137 Gâteau au chocolat

Ingrédients

100 g de chocolat amer
75 g de beurre
20 g de fécule
20 g de farine
2 gobelets de sucre semoule
5 jaunes d'œufs
5 blancs d'œufs battus en neige

Préparation

Préchauffez le four à 200 degrés th6/7

Introduisez dans le bol le chocolat cassé en morceaux; mixez 30 secondes à vitesse12

Ajoutez dans le bol, le beurre et réglez 2 mn à 90 à vitesse1

Introduisez ensuite les jaunes d'œufs, le sucre, la farine et la fécule faites tourner 1mn à vitesse3.

Montez les blancs en neige ferme.

Mélangez délicatement les 2 préparations et versez dans un moule à manqué beurré et fariné.

Mettez à four que l'on a baissé à th 5/6 et faites cuire 45mn en laissant la porte du four légèrement entrouverte

Démoulez tiède et saupoudrez de sucre glace.



15.138 Gâteau au chocolat américain

Ingrédients

150 g de chocolat
185 g de beurre
300 g de sucre
105 g de farine
3 œufs
2 cuillères de sirop de vanille
185 g de noix
1 pincée de sel
1 paquet de vanille

Préparation

Mixer les noix 15 secondes, vitesse 6. Réserver.

Mettre le chocolat dans le bol, mixer 15 secondes, vitesse 7, faire ensuite fondre 1 minute à 60° vitesse 4.

Rajouter le beurre, le sucre, la farine, les œufs, la vanille, le sel et le sucre vanillé et mixer 1 minute vitesse 6.

Rajouter les noix et remettre le bol en marche 20 secondes, vitesse 1.

Mettre dans un moule et faites cuire à 175° pendant 1H.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.139 Gâteau aux cerises



Ingrédients

125 g de farine fluide
200 g de sucre semoule
3 œufs entiers
100 ml de lait
100 ml d'huile
50 g de beurre
1 sachet de sucre vanillé
500 g de cerises non dénoyautée

Préparation

Préchauffez le four Th 6 ou 180°.

Dans le bol versez dans l'ordre, les œufs, la farine, le sucre, l'huile et le lait.

Posez un moule à manqué en silicone sur la plaque du four, versez la pâte, disposez les cerises dessus et faire cuire 20 minutes Th 6 ou 180°.

Rajouter le sucre vanillé et le beurre en petits morceaux sur le gâteau et remettre à cuire 15 minutes, Th 7 ou 210°.

Laissez en attente quelques minutes à la sortie du four avant de démouler.

Vous pouvez remplacer les cerises par des pommes, des poires ou des abricots secs.





15.140 Gâteau battu



Ingrédients

10mn réalisation – 25mn cuisson – 4 personnes

15 g levure boulanger
30 g lait
40 g sucre en poudre
100 g beurre doux
50 g de beurre ½ sel
2 cs Kirsch ou Calvados
250 g farine
1 œuf entier
5 jaunes

Préparation

Dans le bol mettre la levure + le lait. Programmer **1,5mn vit4**, ajouter beurre, farine, œufs, kirsch, sucre et régler **8mn pétrin**.

A l'aide de la spatule sortir la pâte, mettre dans un moule à brioche (Si moule flexible pas besoin de beurrer).

Placer le gâteau dans le four, fermer et laisser lever 1h à couvert (la pâte doit atteindre les bords du moule.)

Sans sortir votre gâteau du four programmer 25mn à 200°.

Démouler et laisser refroidir. Pour le p'tit dèj avec confitures ou au goûter.



15.141 Gâteau breton



Ingrédients

Temps de Préparation: 00:00:05
Temps de Cuisson: 00:00:40

3 œufs
4 cs de sucre en poudre
150 g farine
1/2 litre de lait
2 pommes épluchées et coupées en 4
6 pruneaux dénoyautés
4 cs noix coco râpée
1 Sachet de sucre vanillé

Préparation

Mettre tous les ingrédients (sauf le sucre vanillé) dans le bol et mixer 20 secondes, vitesse 8.

Beurrer un moule de 32 centimètres.

Verser la pâte.

Saupoudrer de sucre vanillé.

Préchauffer le four thermostat 7 (210°) pendant quelques minutes et enfourner pour 40 minutes environ.



15.142 Garreau chocolat express



Ingrédients

Pour les mamans et gourmands pressés...
Temps de Préparation: 00:00:04
Temps de Cuisson: 00:00:10

200 g chocolat noir
20 cl crème fraiche
2 œufs battus en omelette
130 g farine
100 g sucre
1 paquet de levure
1 boîte 4/4 de poires au sirop (facultatif)

Préparation

Mettre les morceaux de chocolat dans le bol avec 2 CS d'eau. Appuyer plusieurs fois sur la touche turbo. Programmer ensuite 2 minutes 60° vitesse 3. Ajouter la crème fraiche et mixer 20 secondes, vitesse 4. Battre les œufs en omelette et les ajouter dans le bol. Mixer 10 secondes, vitesse 4. Puis ajouter la farine, la levure et le sucre. Mixer 30 secondes, vitesse 4. Verser la préparation dans un moule qui va au micro-ondes. Ajouter les poires égouttées et coupées en lamelles (on peut faire sans si on n'a pas ou veut pas de poires) et les enfoncer dans la pâte.

Mettre au four à micro-ondes pendant 10 mn position cuisson douce. A la fin de la cuisson, attendre 2 mn avant de sortir du four.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.143 Gâteau coco



Ingrédients

1 grande boite de lait concentré
125 g de noix de coco râpée
½ l de lait entier
4 œufs
80 g de sucre poudre

Préparation

Introduire tous les ingrédients dans le bol et mixer 1mm à vitesse 6.

Verser la préparation dans un moule à cake beurré et mettre au four au bain marie 45mm à thermostat 5 (150°).

Laisser refroidir et mettre au frais.

Démouler avant de servir.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.144 Gâteau de châtaignes



Ingrédients

-6 pers.

500 g de purée de chataignes (non sucrée)
6 œufs
200 g de miel
1 sachet de levure chimique
1 gousse de vanille
1 noix de beurre
1 cs de farine

Préparation

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Battre les blances en neige: installer le fouet sur les couteaux thermomix, verser les blancs, monter 3 mn à vit. 3. Réserver dans un saladier.

Travailler les châtaignes 3 mn sur 40°C à vit.6

Ajouter ensuite le miel, les jaunes d'œufs, l'intérieur de la gousse de vanille (à gâter avec un couteau pointu) et la levure. Mélanger 7 min à vit. 1,5.
Incorporer aux blancs en neige dans le saladier, en soulevant délicatement à la spatule.

Verser la préparation dans un plat à four préalablement beurré et fariné. Cuire 50 min.



15.145 Gâteau de ménage

Ingrédients

Pour le gâteau:

200 g de lait
500 g de farine
3 œufs
5 g de sel
80 g de sucre
80 g de beurre
1/2 cube de levure de boulangerie (20 gammes)

Pour la garniture:

3 œufs
40 g de sucre
500 g de crème fraîche

Préparation

Mettre dans le bol le sucre, le lait
Régler 1 minute / Vitesse 4

Ajouter la levure émiettée
Régler 30 secondes / 40℃ / Vitesse 4

Ajouter le beurre et les œufs
Régler 10 secondes / Vitesse 4

Ajouter la farine et le sel
Régler 2 minutes sur Epi

Laisser lever la pâte au chaud 3 heures

Mettre la pâte dans un moule rond beurré et fariné

Laisser lever encore 30 minutes

Aplatir le centre du gâteau avec la main de façon à marquer le tour

Mettre la garniture au milieu et
Faire cuire environ 30 minutes / 200℃

En sortant le gâteau vous pouvez le saupoudrer de sucre



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.146 Gâteau aux nectarines



Ingrédients

20mn réalisation – 45mn cuisson – 4 personnes

500 g nectarines
100 g sucre poudre
2 œufs
70 g beurre mou
125 g farine
1 pincée sel
1 levure chimique
1 cs Cognac
1 cs crème fraîche

Préparation

Préchauffer le four Th.6 – 180℃.

Beurrer un moule à manqué (ne pas beurrer Flexipan) et le saupoudrer de sucre.

Laver les nectarines et les dénoyauter. Garnir le moule des demi-nectarines, côté bombé vers le fond, et couper les demi-nectarines restantes en 3 morceaux.

Dans le bol, verser le beurre ramolli, le sucre poudre et mixer **secondes. vit.** .

Toujours en mixant, ajouter les œufs un à un puis la farine tamisée, le sel et la levure.

Enfin, incorporer la crème fraîche et le Cognac, puis les morceaux de nectarines en attente. Mixer **15secondes. vitesse 2.**

Enfourner à mi-hauteur et cuire 45mn en vérifiant la cuisson. Si besoin, recouvrir de papier alu à mi-cuisson.

Démouler, juste au sortir du four et laisser refroidir complètement.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.147 Gâteau pommes citron



Ingrédients

2mm 6-8

200 g de sucre semoule
4 gros œufs entiers
125 g de farine
une pincée de sel
1 sachet de levure chimique
1 gobelet d'huile
le zest râpé d'un citron et son jus
5 pommes épluchées et coupées en dés
1/2 gobelet de noix de coco

Préparation

Introduire dans le bol, le sucre, les œufs, la farine, le sel, le sachet de levure, l'huile, le jus de citron et le zeste râpé. Mixer 2mm vitesse 4.

Beurrer un moule à manquer de 26cm de diamètre sans le fariner et le garnir des pommes.

Verser la préparation sur les pommes et saupoudrer de la noix de coco.

Mettre au four 35mm, thermostat 7 (220°).

Démouler à la sortie du four et saupoudrer de sucre glace. Laisser reposer au frais quelques heures.

Déguster avec une crème anglaise.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.148 Génoise



Ingrédients

Thermomix : 8 mn + Cuisson au four : 60 mn
300 g de farine 10 g de sucre vanille ou
6 œufs
1 cc d'extrait d'amande amère
300 g de sucre en poudre
1 sachet de levure
1 pincée de sel

Préparation

Préchauffer le four à 150e (th, 5).

Insérer le fouet dans le bol, ajouter les blancs d'œufs (conserver les jaunes) et le sel et régler 5 mn à 37°, vitesse 3. Réserver les blancs montés e n neige dans un saladier,

Insérer le fouet dans le bol, ajouter les jaunes d'œufs, le sucre et 50 g d'eau et mixer 1 mn 30 à vitesse 3 (ou plus si les œufs sont gros).

Retirer le fouet, ajouter la farine, la levure et le parfum choisi et mixer 1 rnn 30 sur fonction Epi.

Mélanger délicatement cette préparation aux blancs en neige dans le saladier et verser dans un moule beurré.

Cuire au four environ 60 mn à 150n (th. 5). '

Saupoudrer de sucre glace et laisser refroidir.

Accompagnez ce biscuit d'une crème anglaise ou d'une mousse au chocolat, i ! ou utilisez-la pour une autre préparation selon la recette réalisée.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.149 Génoise au chocolat

Ingrédients

10mn réalisation – 6 + 20mn cuisson – 4 à 6 personnes

125 g farine
125 g sucre glace ou morceaux
4 œufs
30 g cacao amer en poudre

Préparation

Préchauffer le four th.180°.

Dans le bol, verser morceaux de sucre et mixer **30secondes turbo**.

Placer le fouet, ajouter œufs et régler **6mn 60°vit3.**

Ajouter farine, cacao et régler **6mn vit3.**

Verser dans le moule beurré et fariné et enfourner.

Dès fin de cuisson, sortir du four, recouvrir d'un torchon (pour conserver l'humidité) et démouler 5mn après.





15.150 Génoise aux amandes

Ingrédients

10mn réalisation – 6 + 20mn cuisson – 4 à 6 personnes

125 g farine
125 g sucre glace ou morceaux
4 œufs
50 g beurre mou
50 g poudre d'amandes

Préparation

Préchauffer le four th.180°.

Dans le bol, verser morceaux de sucre et mixer **30secondes turbo** et réserver.

Fondre le beurre **2mn 80°vit1** ; placer le fouet, ajouter œufs, amandes, sucre glace et régler **6mn 60°vit3.** Ajouter la farine et régler **6mn vit3.**

Verser dans le moule beurré et fariné et enfourner.

Dés fin de cuisson, sortir du four, recouvrir d'un torchon (pour conserver l'humidité) et démouler 5mn après.





15.151 Muffins d'Ainsley



Ingrédients

5mn réalisation – 25 à 30mn cuisson – 6 muffins

1 tablette chocolat blanc
250 g framboises fraîches
300 g farine
1 levure
150 g vergeoise
1 œuf
2 cc vanille liquide
230 g lait
50 g beurre fondu
papier sulfurisé

Préparation

Préchauffer le four th.180°  .

Mettre les morceaux de chocolat dans le bol et mixer **5secondes vit4** = gros morceaux.

Dans le bol, verser lait, beurre, œuf, vergeoise, farine, levure et mixer **15secondes vit4**.

Ajouter ¾ framboises et ¾ chocolat et mixer **5secondes vit2**.

Dans les moules flexibles, verser la pâte et répartir reste de framboises et de chocolat sur le dessus et enfourner 25 à 30mn selon four.

*** Si pas de chocolat blanc et framboises remplacer par des pépites de chocolat noir ou chocolat blanc et myrtilles.

15.152 Gâteau de fruits

Ingrédients

8mn réalisation – 4mn cuisson – 4 personnes

2 à 3 abricots
1 banane
1 pomme
1 brugnon
1 kiwi
8 cerises dénoyautées
2 œufs
50 g sucre
100 g lait
100 g Fleurette

Préparation

Préchauffer le four. Nettoyer, dénoyauter les fruits, les couper en morceaux, les disposer dans le plat allant au four.

Dans le bol placer le fouet, mettre le reste des ingrédients et mixer 30secondes. vitesse 3.

Verser l'appareil sur les fruits et faire gratiner 4mn sous le grill du four chaud.





15.153 Le marbré



Ingrédients

4 œufs
150 g de beurre
250 g de farine
170 g sucre
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
1/2 gobelet de lait dans le bol

Préparation

Mixer en vous aidant de la spatule à vitesse 5 pendant une minute

Mettre la moitié de la pâte dans un moule à cake puis mélanger du chocolat dans le reste de la pâte durant quelques secondes

Faire cuire 40 mn à four 180°





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.154 Léger au chocolat

Ingrédients

15mn réalisation – 2 + 15mn cuisson

150 g chocolat noir pâtissier
70 g beurre (+10g pour moule)
4 œufs
100 g farine (+1CC pour le moule)
150 g sucre
pincée sel

Préparation

Préchauffer le four th.190°. Casser les œufs en sép arant les blancs des jaunes. Placer le fouet, verser les blancs dans le bol avec sel et régler 3mn vit3 et réserver dans un grand saladier. Retirer le fouet et rincer le bol à l'eau chaude.

Dans le bol, mettre les carrés de chocolat, le beurre, régler **1mn 80°vit1** , puis **1mn 70° vit2,5** et laisser tourner sans chauffer vit1.
Incorporer les jaunes d'œufs un par un, puis la farine et le sucre.

Gâter les parois avec la spatule et augmenter la **vitesse à 3** pendant **45secondes**.

Verser, doucement, ce mélange dans le saladier des blancs d'œufs sans les recouvrir et mélanger délicatement comme pour une mousse.

Verser dans un moule à tarte beurré et fariné, enfourner 15mn et **surveiller**, cuit très vite. La lame du couteau ressort sèche, c'est prêt...

*** Gourmandes : ajouter des pépites de chocolat juste avant d’enfourner.

15.155 Linzer tarte



Ingrédients

20mn réalisation – 30mn réfrigération - 30mn cuisson – 8 personnes

Pâte :
125 g farine
60 g sucre semoule
1 œuf
70 g beurre
5 g vanille
1 pincée de cannelle

Garniture :
75 g poudre d'amandes
75 g sucre
1 citron
2 œufs
20 g chocolat poudre
1 pincée cannelle
50 g beurre
100 g confiture de framboise

Préparation

Préchauffer le four th180° .

Dans le bol, verser les ingrédients de la pâte et régler **1mn pétrin** et réfrigérer **30mn**.

Zester le citron et jeter sur couteaux en marche **vit8**.

Placer le fouet dans le bol, verser sucre, amandes, jus du citron, chocolat, 1 jaune d'œuf et 2 blancs puis chauffer **5mn vit3 60°**.

Foncer le moule à tarte de la pâte et réserver le surplus de pâte.

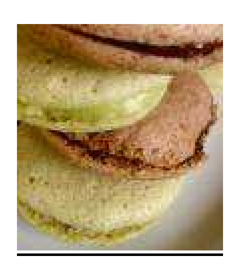
Verser la garniture liquide et laisser refroidir 20 à 30mn environ puis, à l'aide d'une spatule, étaler la confiture de framboise.

Etaler en rond le surplus de pâte, découper en fines lanières et quadriller la linzertorte en les disposant en X dorer ces croisillons au jaune d'œuf et enfourner 30mn. Servir avec un chocolat viennois.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.156 Macarons au thé

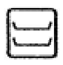


Ingrédients

20mn réalisation – 15mn cuisson
20 macarons

60 g amandes moulues
125 g sucre glace
2 blancs d'œufs
1 cc extrait de vanille
1 pincée de sucre en poudre
1 cc rase thé

Préparation

Préchauffez le four th.150 ou 160℃ 

Dans le bol, mélanger amandes, thé, sucre glace **10secondes vit8** et réserver.

Placer le fouet dans le bol, battre blancs en neige ferme **3,5mn vit3**.

Lorsqu'ils ont une bonne consistance, ajouter l'extrait de vanille et le sucre en poudre et verser dans un saladier.

Incorporer délicatement le mélange d'amandes aux blancs à l'aide d'une cuillère en bois. Lorsque la préparation est souple et brillante, remplir au ¾ les moules à muffins flexibles et enfourner environ 15mn, les sortir dés qu'ils commencent à se dorer.

*** Ils vont former une légère croûte, baisser légèrement la température du four, s'ils gonflent trop vite.
*** Congelés, les sortir et les réfrigérer environ 1heure avant de les consommer, ils n'en seront que meilleurs.

*** Si prévus pour thé à l'orange remplacer le thé par un zeste moulu d'orange.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.157 Macarons au chocolat



Ingrédients

au four: 10mn + attente frigo=24H
pour une vingtaine de petits macarons ou 10 gros.

30mn +TM=9mn+cuisson

275 g de sucre glace
140 g d'amandes émondées ou en poudre
3 blancs d'œuf
25 g de cacao en poudre
120 g de chocolat amer
110 g de crème fluide
25 g de beurre

Préparation

préchauffer le four à 180° (th6)
mettre les amandes, le sucre et le cacao dans le bol et mixer 15secondes/vit 10. Tamiser avec un chinois et rincer le bol.
Insérer le fouet dans le bol et ajouter les blancs d'œufs, régler 4mn/37°/vit 3.5 (TM21 = 4mn/vit3)
incorporer délicatement les blanc en neige à la poudre d'amandes et au cacao à l'aide d'une cuiller en bois. Pour obtenir un mélange homogène, mélanger en descendant vers le milieu du récipient puis remonter sur les bords en ramenant vers le centre, tout en faisant régulièrement tourner le récipient jusqu'à obtention d'un mélange légèrement coulant.
à l'aide d'une poche à douille d'1cm de diamètre, dresser des petits macarons sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé en gardant un espace entre chacun.
Faire cuire au four 10 à 15 mn à 180° en laissant l a porte du four un peu entr'ouverte.
Sortir les macarons et à l'aide d'un verre, faire glisser de l'eau entre la plaque et le papier tout en soulevant légèrement: la vapeur produite permettra de décoller facilement les macarons lorsqu'ils seront froids.
préparer la ganache: mettre le chocolat en morceaux dans le bol, et mixer 10 secondes /vit10 (TM21:15secondes/vit 10)
ajouter la crème et régler 4mn/50°/vit 1
ajouter le beurre en morceaux et mixer 15 secondes/vit 4 .Laisser refroidir la ganache à la température ambiante.
Garnir les coques des macarons d'une couche de ganache de 3/4 de mm environ en les accolant 2 à 2 et laisser reposer 24H au frigo avant de déguster.



15.158 Madeleines



Ingrédients

Environ 60

250 g de beurre
300 g de sucre
6 œufs
2 pincées de sel
300 g de farine tamisée
1 sachet de levure chimique
1 zeste de citron

Préparation

Mettre le beurre en cube dans le bol du THERMOMIX

Régler **2 minutes à 50°vitesse 3**

Enlever le bol du socle et laisser refroidir 5 minutes
(Vous pouvez aussi passer le fond du bol sous l'eau froide)

Positionner le fouet et mettre dans le bol les œufs, le sucre,

Le zeste de citron et le sel et régler **3 minutes à vitesse 3**

Puis enlever le fouet et rajouter la farine tamisée et la levure et

Régler **1 minute à vitesse 6**

Mettre la préparation dans un saladier recouvert d'un torchon et

Laisser reposer au minimum 2 heures

Ensuite faire cuire dans des moules à madeleines

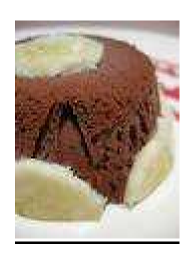
Quand les madeleines sont cuites, vous pouvez faire fondre

Du chocolat noir et les glacer de chocolat



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.159 Marquise au chocolat



Ingrédients

15mn réalisation – 8 à 12 personnes

6 œufs
1 pincée sel
300 g chocolat amer
125 g beurre mou
150 g sucre semoule
70 g whisky ou rhum

Préparation

Mixer le chocolat **20secondes. vitesse 7.** Ajouter beurre, sucre, alcool et jaunes d'œufs. Régler **4mn à 50°C vitesse 4.** Nettoyer le bol et mixer quelques glaçons avant de l'essuyer.

Placer le fouet et monter les blancs en neige avec le sel **4mn, vit.3**. Dés la sonnerie, verser avec une CS l'appareil chocolaté, toujours en mixant **vitesse 1½.**

Verser dans le moule. Egaliser la surface et congeler minimum 2h.

Sortir la marquise 20mn avant le service. Tremper le bas du moule quelques secondes dans de l'eau très chaude.

Démouler et décorer avec le reste de copeaux de chocolat (économe), de petits fruits rouges, de quartiers de mandarine, de découpes de morceaux de : poire, pêche, abricot, kiwi, etc.…ainsi que feuilles de menthe, juste saupoudrées de sucre glace.

*** Peut être servie avec crème anglaise vanille, café, menthe ou avec râpé de zeste citron, orange ou clémentine.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.160 Meringues



Ingrédients

6 blancs d'œufs
200 g de sucre en poudre

Préparation

Préchauffer le four a 120°

Mettre 100g de sucre dans le bol, mixé pour faire du sucre glace, ajouter le fouet et le reste des ingrédients. Mixer vit 3.5 pendant 6mn à 37°

Mettre du papier sulfuriser sur la plaque de votre four avec une cuillère a soupe faire des petits tas

Faire cuire 45mn

Laisser refroidir

Si les meringues ont tendances à trop dorer, baisser la température rature.

Variante :
Faire 300g de sucre glace
Mettre le fouet et 4 blancs d'œufs, régler 5mn à 70° vitesse 3,5
Faire refroidir en réglant 10mn vitesse 3
Faire cuire 4h à 60° au four avec la porte à demi o uverte



15.161 Mille-feuilles aux fruits rouges



Ingrédients

15mn réalisation – 15mn cuisson – 4 personnes

250 g pâte feuilletée (ou brick ou filo)
1 œuf
150 g Marat des bois
200 g fraises
100 g sucre poudre
1 cs poudre vanille

Coulis:
200 g de fraises
2 cs de sirop de sucre de canne
½ cs liqueur de fraises
1 filet de citron (ou vinaigre balsamique)

Préparation

Préchauffer le four à 200°C pendant 15 à 20mn.

Nettoyer rapidement les fruits sous l'eau. Equeuter les fraises, verser dans un saladier, saupoudrer de sucre et réserver au frais.

Etaler finement le feuilletage et découper 8 rectangles de 6x10cm. Etaler ces rectangles sur une feuille de papier sulfurisé, sur la plaque du four.

Battre l'œuf avec 1CS d'eau et badigeonner les feuilletés de ce mélange.

Cuire à four chaud pendant 15mn en les retournant à mi-cuisson.

Lorsqu'ils sont cuits. Les couper en deux dans leur épaisseur.

Coulis:
Mixer fraises, sirop, liqueur et jus citron **1mn à vit.4**, puis **6mn à 80°C vit.5.**

Répartir une couche de feuilletage sur l'assiette, quelques lamelles de fraises, recouvrir d'un autre feuilletage, d'une autre couche de fraises.

Terminer par un feuilletage doré. Saupoudrer légèrement de sucre glace.

Verser le coulis dans l'assiette et répartir les fraises restantes tout autour des mille-feuilles.



15.162 Moelleux aux cerises



Ingrédients

15mn réalisation – 20mn cuisson – 6 personnes

350 g à 400 g cerise dénoyautées (dont 6 pour la décoration)
4 œufs
200 g fromage blanc à 20%
2 cs rases sucre en poudre
30 g farine
1 pincée de sel

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Séparer les blancs des jaunes ; verser les blancs dans le bol, placer le fouet et régler **3mn vit3** et réserver.

Dans le bol, mélanger fromage blanc, jaunes, sucre et farine **10secondes vit6**.

Ajouter les cerises dénoyautées, mélanger délicatement à la spatule, répartir dans 6 ramequins ou moules individuels et enfourner 15mn.

Servir tiède, décorés des cerises restantes.

Eventuellement ajouter un peu d'Amaretto et quelques amandes effilées ou un peu de rhum selon goût.



15.163 Mousse aux deux chocolats

Ingrédients

30mn réalisation – 4h de froid – 4 personnes

2 boîtes lait concentré non sucré de 160g
100 g sucre poudre
1 tablette 200 g chocolat noir
idem chocolat blanc
1 cs eau

Préparation

Dans le bol, introduire le chocolat blanc en morceaux et mixer **10secondes.** à **vitesse 7.** Procéder de même pour chocolat noir.

Mettre sucre et eau dans une casserole et faire sirop avec eau et sucre, sans le colorer.

Incorporer le sirop aux 2 chocolats dans 2 saladiers différents.

Nettoyer le bol, bien l'essuyer, placer le fouet et monter le lait concentré **4mn vitesse 2,5**

Répartir dans les saladiers et incorporer tout doucement. Réserver au froid pendant 4heures environ.

Avant le service, disposer 1 quenelle de chaque chocolat dans l'assiette et placer entre les deux, un biscuit style langue de chat, crêpe dentelle, gaufre, tuile.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.164 Mousse aux 3 chocolats et crème à la menthe

Ingrédients

La veille : 30mn réalisation – 3x30mn + 1 nuit congélateur – 8 personnes

2 boîtes lait concentré non sucré de 160g
100 g sucre poudre
200 g chocolat noir, blanc, au lait
1 cs eau
Crème anglaise menthe
3 gouttes colorant alimentaire vert

Préparation

Dans le bol, introduire morceaux chocolat noir mixer **10secondes. vit.7** et réserver.

Dans le bol, introduire eau et sucre et régler **4mn à 100°C vit.2** puis, placer le fouet, incorporer le chocolat et mélanger **1mn vit.2**.

Nettoyer le bol, bien l'essuyer, placer le fouet et monter le lait concentré **4mn vit.2,** incorporer le mélange précédent en fouettant **vit.2 1mn.**

Verser dans moule à cake recouvert de papier sulfurisé. Egaliser avec le dos d'1CS et congeler 30mn.

Recommencer la même opération avec le chocolat blanc, enfin avec le chocolat au lait, en omettant pas de congeler 30mn entre chaque masse.

Recouvrir du papier sulfurisé et congeler minimum 12h.

Préparer la crème anglaise, une fois légèrement refroidie, incorporer 3 gouttes de colorant et mélanger au fouet. Réfrigérer.

Démouler la mousse, couchée sur le côté (découpe plus facile) et trancher à la napolitaine.

Verser 2 cs de crème anglaise dans chaque assiette, faire tourner l'assiette pour répartir et placer la tranche de mousses au centre. Poser dessus une petite tête de menthe et servir.

*** 1 heure avant le service, placé les assiettes au congélateur.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.165 Mousse chocolat

Ingrédients

200 g chocolat
100 g sucre
4 œufs
100 g de crème fraiche liquide

Préparation

Sucre dans le bol mixé 15s vitesse 9 (réserver)

Chocolat 15s vitesse 8 raclé les parois

Ajouter crème fraiche le sucre glace 3mn vitesse 2

A larget mettre les jaunes doufes et mixer 15s vitesse 4

Mettre la préparation dans un saladier

Mettre les blancs avec le fouet monté 3 a 4 mn vitesse 3.5

Incorporer les blancs en neige délicatement avec la préparation





15.166 Mousse au citron

Ingrédients

1 petite boîte de lait condensé
4 yaourts nature
1 gobelet de jus de citron

Préparation



Mettre tous les ingrédients dans le bol et programmer 30 s. vit. 5. Verser dans des coupes individuelles et mettre au frigo.

Variantes :
Au lieu d'utiliser 4 yaourts nature, vous pouvez remplacer 2 d'entre eux par du jus d'orange ou des fraises, ou une boîte de macédoine (ou d'autres fruits au sirop) égouttée. Vous pouvez aussi remplacer 2 yaourts par 2 gobelets de crème fraîche.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.167 Mousse aux pommes

Ingrédients

750 g de pommes acides (ex : Granny)
1/3 citron
50 g sucre
1/3 gobelet d'eau
1/2 paquet de sucre vanillé

Préparation

Eplucher les pommes et les couper en quartiers.

Mettre les morceaux dans le bol et les réduire 20 secondes, vitesse 4 avec l'aide de la spatule.

Eplucher le citron et l'ajouter, ainsi que l'eau et le sucre vanillé, aux pommes.

Faire cuire 6 mn à 100°, vitesse 2.

Truc : Si vous utilisez des pommes non-acides, forcez sur le citron.





15.168 Mousse au chocolat blanc

Ingrédients

15mn réalisation + 10mn cuisson – la veille – 4 personnes

300 g chocolat blanc
3 blancs d'œufs
1 jaune
150 g fleurette ou 150 g chantilly

Déco:
75 g chocolat noir à 70% cacao
10 cl fleurette

Préparation

Introduire le chocolat en morceaux, dans le bol, mixer **10secondes. vit.7**.

Vider le bol dans une casserole et bien le nettoyer.

Placer le fouet, dans le bol, monter les blancs en neige très ferme **2mn vit.2.5** nettoyer et monter la Fleurette en Chantilly.

A la casserole, faire fondre le chocolat en ganache.

Incorporer le jaune d'œuf au chocolat fondu puis la Chantilly puis les blancs d'œufs en neige et mélanger le tout délicatement à la spatule en soulevant pour aérer.

Verser dans 4 ramequins et réfrigérer au moins 8heures.

Au moment de servir, faire une ganache avec le chocolat restant et la crème fleurette.

A l'aide d'une petite cuillère ou d'une pipette, dessiner une toile d'araignée sur la mousse.



15.169 Mousse d’abricots

Ingrédients

Pour 4/pers prep:15mn réfrigération:2h

400 g d'abricots
2 cs d'édulcorant en poudre
1 citron
400 g de fromage blanc a 20%
1 feuille de gélatine

Préparation

Presser le citron

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide

Laver les abricots, les couper en deux, les dénoyauter.

Mettre les abricots dans le bol, mixer 10secondes vit 5

Faire chauffer 2 c s d'eau dans une casserole et y dissoudre la gélatine

Ajouter dans le bol avec la purée d'abricots le jus de citron, l’édulcorant et le fromage blanc

Mixer vit 3 en faisant couler par l'orifice en filet la gélatine dissoute

Mettre dans des coupelles et mettre au frais pendant 2h avant de servir.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.170 Mousse aux framboises

Ingrédients

2h avant - 20mn réalisation - 4 personnes

250 g framboise
2 blancs d'œufs
90 g sucre
15 cl crème fraîche allégée
1 pincée de sel

Préparation

Réduire les framboises en purée **secondes vit** et réserver.

Avec une pincée de sel, monter les blancs en neige bien ferme **3,30mn vit3** en ajoutant le sucre à partir de **3mn.**

Ajouter la crème fraîche aux blancs **10secondes vit2** puis, la purée de framboises et fouetter **10 à 15secondes vit1** et réfrigérer jusqu'au service.

*** Ne pas préparer cette mousse trop à l'avance. Possibilité d'utiliser des framboises surgelées.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.171 Crème vanille légère



Ingrédients

4 jaunes d'œufs
5 gobelets de lait écrémé
3 cs rases de maïzena.
1/2 cc de vanille
5 cs canderel en poudre.

Préparation

Dans le bol du TM placez les jaunes d'œufs, le lait, la vanille, la maïzena.

Faites cuire 5 mn à 90° vitesse 2

A ce terme, ajoutez le candérel. Mixez 5 secondes. vitesse 3 et versez dans 4 ramequins individuels.





15.172 Crème légère au chocolat



Ingrédients

1mn réalisation - 8mn cuisson – 4 personnes

½ l lait
50 g sucre
60 g maïzena
3 cs chocolat liquide
30 g beurre
4 œufs

Préparation

Verser lait, maïzena, chocolat dans le bol et régler 6mn 80° vit4.

Ajouter beurre, œufs et prolonger la cuisson de 2mn.



15.173 Flan allégé



Ingrédients

Préparation : 15 mn
Cuisson : 30 mn

pour 8 personnes

30 cl de lait écrémé
6 cs d'édulcorant
30 g de beurre allégé
1 gousse de vanille
2 œufs
10 cl de crème liquide légère
80 g de farine
250 g de fruits au choix (abricot, pêche, cerises, framboise, pruneaux...)

Préparation

Faites chauffer dans le bol sans ébullition le lait avec la crème liquide, le beurre allégé et la chair de la gousse de vanille préalablement fendue et grattée 2 minutes à 60° vitesse 4.

Faites préchauffer votre four à 150℃ (thermostat 5).

Rajouter les œufs avec l'édulcorant et la farine et remettre en route vitesse 7 – 1 minute30.

Hachez grossièrement les fruits.
Ajoutez-les au mélange précédent et remettre 30 secondes, vitesse 1.

Beurrez légèrement un plat à gratin, versez-y la préparation et mettez au four pendant 30 minutes environ.

Servez tiède.



15.174 Gâteau léger au chocolat



Ingrédients

150 g de chocolat noir pâtissier
70 g de beurre (+ 10g pour le moule)
4 œufs
100 g de farine (+1 pte cuillère pour le moule)
150 g de sucre
1 pincée de sel

Préparation

Préchauffer le four TH 6/7

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
Mettre les blancs dans le bol du Thermomix avec une pincée de sel, et les monter en neige avec le fouet 3 min à vitesse 3.
Les réserver dans un saladier assez grand.

Retirer le fouet et rincer le bol à l'eau chaude.
Mettre le chocolat cassé en carrés avec le beurre dans le bol et faire tourner 1 min, vitesse 1 à 80. Une fois le tout broyé continuer 1 min à 70 vitesse 2,5.

Laisser tourner sans chauffer à vitesse 1.
Incorporer les jaunes d'œufs un par un, puis la farine et le sucre.
Gâter les parois avec la spatule et augmenter la vitesse à 3. Laisser tourner environ 45 secondes.

Verser ensuite délicatement ce mélange dans le saladier avec les blancs d'œufs sans les recouvrir.

Mélanger DELICATEMENT le tout avec la spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Verser dans un moule à tarte beurré et fariné.

Enfourner 15 min et surtout surveiller, il cuit très vite.
Lorsque la lame de votre couteau ressort sèche, c'est prêt...

Un petit mot : ce gâteau est vraiment léger, et je vous assure que je fais malheur avec, tant à la maison qu'au travail auprès de mes collègues (que des femmes très soucieuses de leur ligne...)

Pour les plus gourmandes, vous pouvez ajouter des pépites de chocolat juste avant de le mettre au four...



15.175 Gâteau léger aux poires

Ingrédients

prep:15 mn + Tm:5 mn + 50 mn au four

4 poires (env. 600g)
120 g de farine
80 g de sucre
125 g de fromage blanc a 20% de MG
3 œufs
1 sachet de levure

Préparation

Séparer les blancs des jaunes d'œufs

Monter les blancs en neige, installer le fouet et régler 3 mn a vit 3

Mettre de cote les blancs en neige

Peler les poires, enlever les trognons.les mettre dans le bol et mixer 15 secondes vit2.les poires doivent être en gros morceaux.

Ajouter dans le bol, sur les poires: les jaunes d'œufs, le sucre, la farine et le fromage blanc. Mixer ce mélange 1 mn vit 1.

Verser dans un saladier pour y incorporer ensuite délicatement les blancs en neige gardes de cote. Verser dans un moule à manque et mettre au four 180°(Th6) pour 50 mn

Servir refroidi.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.176 Gâteau léger aux pommes

Ingrédients

3 pommes
2 œufs
1 yaourt
75 g sucre en poudre (60 + 15 g)
1 cc de cannelle
120 g de farine (avec + ou - de maïzena)
1 cc de levure alsacienne
une noix de beurre allégé

Préparation

Préchauffez le four (210 °)
Pelez et épépinez les pommes. Coupez-les en quartiers et citronnez-les en attendant la suite.

Mélangez dans le bol, les œufs + le yaourt + 60 g de sucre + cannelle + sucre + farine et levure 1 minute vitesse6.

Versez dans le moule antiadhésif

posez les quartiers de pomme sur la pâte, parsemez du reste de sucre et de petits morceaux de beurre.

Faîtes cuire 20 mn



15.177 Léger de fromage blanc aux pommes

Ingrédients

Préparation 5 mn
Cuisson40 mn
Pour 4 personnes

400 g de fromage blanc
2 œufs
1 cs de farine
1 cs de maïzena
80 g de raisin secondes
1/2 cc de sel
1 cc d'édulcorant
le jus d'un citron
3 pommes
1 cc de beurre 1 sachet de sucre vanille

Préparation

Préchauffer le four th6 (200)

Mettre dans le bol tous les ingrédients sauf les pommes et les raisins fermer et verrouiller.

Programmer 50 secondes a vitesse2,5 à l'arrêt de la minuterie verser dans un moule de 24cm de diamètre beurrer disposer les pommes en quartier sur la préparation et parsemer de raisins.

Mettre au four 40 minutes servir tiède.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

15.178 Tatin nuage



Ingrédients

1 pâte feuilletée fraîche
800 g pommes
8 cc sucre
6 cc beurre

Préparation

Découpez vos pommes en quartiers.

Fondre le beurre, à feu doux, dans un moule à gâteau rond résistant à la chaleur directe.

Saupoudrez de sucre et laissez un peu caraméliser

Ajoutez les pommes et calez-les Laissez cuire 10mn

Préchauffez votre four à thermostat

Laissez refroidir 20mn et étalez la pâte sur les pommes

Mettez au four. Lorsque la pâte est bien montée, baissez la température du four au thermostat 6-7 (200°) Laissez cuire en tout 15mn

Retournez sur un plat en laissant le moule sur le dessus 10mn.





15.179 Notes



16 Glaces et sorbets

16.1 Sorbet aux fruits rouges, cerises, fraises, mures, framboises



Ingrédients

700 g de fruits pour 4 belles coupes
10 à 25 % de sucre suivant votre gout
2 blancs d'œufs

Préparation

Mixer les fruits suivant consistance désirée, pour les cerises et les fraises je mixe 1 mn en trois fois vitesse 8

Congeler dans un bac à glaçon

Au moment de servir:

Mixer le sucre 20 secondes, vitesse 8 pour obtenir du sucre glace

Mixer les fruits glacés, fonction turbo, puis vitesse 4 en ajoutant le blanc d'œuf

Ajouter le fouet vitesse 3.5 maxi pour une consistance plus crémeuse

Servir dans des coupes très froides



16.2 Glace à la fraise Tagada®



Ingrédients

Préparation

Faire une crème anglaise, la couler dans des bacs à glaçons et la mettre pour minimum 24 heures au congélateur.



Quelques minutes avant d'attaquer le dessert (le jour J), mettre les 3/4 du sachet de fraises....

Mettre dans le robot et faire réduire en poudre les fraises **(15 à 20 secondes vit 8/9).**



Mettre de côté....

Mettre les "glaçons" de crème anglaise.....



Mixer 15 à 20 secondes vit 3/4

Mettre le fouet et **mixer 20 secondes à vit 3**, en incorporant la poudre de fraises.

Il n'y a plus qu'à faire de belles boules de glace et de mettre quelques fraises en déco....



16.3 Glace à la Vanille des îles et sa sauce Michoko



Ingrédients

Pour la glace aux vanilles des îles :

6 jaunes d'œufs,
500 g de lait demi écrémé,
220 g de crème fraiche liquide,
100 g de sucre en poudre,
10 g de sucre vanillé
une gousse de vanille.

Pour faire la sauce Michoko:

30 cl de crème fleurette,
1 paquet de Michoko.

Préparation

Préparer la glace la veille.

Mettre tous les ingrédients sauf la crème dans le bol **6 mn à 80°c vitesse 3.**

A l'arrêt de la minuterie, ajouter la crème fraiche. **Mixer 7 secondes à vitesse 5.**

Laisser refroidir. Mettre la préparation dans des bacs à glaçons et les laisser une nuit au congélateur.



Passons à la sauce Michoco :

Faire chauffer la crème. Après ébullition, mettre les Michoko (Le livre dit une douzaine....j'ai mis les 3/4 du paquet!!!!!) à fondre.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr



Quelques minutes avant le service, sortir les bacs à glaçons...



...les vider dans le bol et **mixer 1 mn à vitesse 6** en vous aidant de la spatule.



Former des jolies boules à l'aide d'une cuillère spéciale. Vous pouvez aussi faire des quenelles avec deux cuillères à soupe!!!





16.4 Nougat Glacé



Ingrédients

150 g de fruits secs. (Mélange de fruits secs, amandes émondées, noisette ou pistache décortiquées).
120 g de fruits confits
100 g de sucre en poudre
100 g de miel
3 œufs
400 g de crème liquide à 35% mg minimum
1 pincée de sel

Préparation

Pour que votre nougat soit plus gouteux, je vous conseille de faire torréfier vos fruits secs quelques minutes dans votre four.

Faire très attention car ça colore très vite. Il ne faut pas que cela prenne une couleur trop foncée car il aurait un gout amer!!!!



Pendant ce temps faire un caramel "secondes"; c'est à dire que du sucre (pas d'eau!).Environ 150 g de sucre en poudre. Mettre sur le feu. Laisser cuire, le caramel doit colorer légèrement!

Une fois la couleur désirée, mettre les fruits secs avec le caramel, mélanger et verser sur une feuille de cuisson afin d'obtenir une plaque.



Laisser reposer.

Lorsque le mélange est froid, mettre dans le thermomix et faire **2 ou 3 coups de "turbo".** Mettre de côté.

Insérer le fouet dans le bol, y ajouter les blancs d'œufs et le sel et **régler 4mn à 37°, vit 3.**



http://www.cuisine-du-bonheur.fr
Verser les blancs en neige dans un saladier.

Insérer le fouet dans le bol, ajouter les jaunes d'œufs, le miel et le sucre et **mixer 2 mn à vit 3.**

Ôter le fouet, ajouter les fruits confits secs et **mixer 10secondes à vit 4**.

Incorporer délicatement la préparation aux œufs en neige dans le saladier.

Nettoyer le bol à l'eau froide, l'essuyer et y **insérer le fouet.**

Ajouter la crème liquide et **mixer environ 50 secondes à vitesse 3,** jusqu'à ce que la crème soit prise.
Prolonger le mixage si nécessaire en surveillant la prise.

Incorporer la crème chantilly au mélange du saladier et verser le tout dans un moule à cake chemisé de film alimentaire (ou un moule souple).

Mettre au congélateur pendant 24 heures minimum.



Démouler et servir en tranches épaisses. Vous pouvez l'accompagner d'un coulis de fruits.



Pour faire le décor, j'ai fais du caramel que j'ai versé sur mon "marbré".J'ai fait les chiffres et les bandes que quelques minutes avant de servir. Le mieux c'est de le faire juste avant que les invités n'arrivent. Mettre en place au moment de servir sous peine de voir fondre le caramel!!!!!!





16.5 Melon au sorbet menthe



Ingrédients

40 cl d'eau
1 cs de sirop de menthe
1 bouquet de menthe ciselée
6 cs d'édulcorant en poudre
3 melons
½ pastèque

Préparation

Faire bouillir l'eau. Hors du feu, jeter ¾ menthe fraîche ciselée, couvrir et infuser 10mn.

Ajouter édulcorant + sirop de menthe, filtrer.

Laisser prendre au congélateur. Préparer les boules de melon et pastèque.

Avant de servir, préparer les billes de glace et servir dans les ½ melons évidés avec Les feuilles de menthe ciselées restantes.





16.6 Notes



17 Confitures, marmelades et gelées



17.1 Confiture de rhubarbe à ma façon



Ingrédients

Pour 3 à 4 pots "Bonne Maman"

800 g de rhubarbe coupée en dés
20 g de Vitpris (gélifiant)
415 g de sucre cristallisé

Préparation

Dans le bol du TM, mettre les dés de rhubarbe. **Régler 7 min à 100°VIT 2.**

Dans un petit récipient, mélanger le Vitpris et 15 g de sucre cristallisé, à ajouter ensuite à la rhubarbe, dans le thermomix.

Régler 8 min à 100°VIT 3 . La préparation doit bouillir mais ne pas déborder.

Ajouter le reste du sucre. **Régler 7 min à 100°VIT 3** , puis **3 min à température. Varoma VIT 3**

Remplir vos pots.



17.2 Gelée de cerises



Ingrédients

Gelée de cerises
1 kg de cerises
650 g de sucre en poudre
6 g de poudre d'Agar-Agar

Préparation

Faire cuire le sucre avec 1/2 gobelet d'eau 5 mn 100° vitesse 2 pour obtenir un sirop

Ajouter les cerises équeutées et dénoyautées

Cuire le tout environ 15 minutes vitesse 2 100°

Écumer et mixer 1 mn vitesse 8



Ajouter l'Agar-Agar et laisser cuire encore deux minutes

Placer dans des pots, visser le couvercle sur les pots bouillants et les retourner pour assurer une "auto pasteurisation" qui va vous permettre de conserver vos confitures.

Laisser sur le couvercle et retourner au bout de 30 mn pour laisser refroidir.



17.3 Confiture de cerises



Ingrédients

610 g de cerises
500 g de sucre
1 jus de citron

Préparation

Thermomix 50mn/100°/VIT1-2

17.4 Confiture d'orange



Ingrédients

500 g d'oranges
1 grande carotte
1 grand citron bien épluché (pas de partie blanche) et sans pépins
500 g de sucre en poudre.

Préparation

Peler les oranges (garder la peau orange et JETER la partie blanche).

Verser la peau et la pulpe dans le bol avec le reste des ingrédients.

Broyer pendant 6 s. vit. 4. Puis programmer 30 mn, à 100ºC, vit. 1.

Si elle est trop liquide, programmer 5 à 10 min. à température Varoma (en refroidissant, elle prend ensuite la bonne consistance).





17.5 Confiture de tomates vertes



Ingrédients

10mn réalisation – 25mn cuisson– 4 pots de 2500g

750 g tomates vertes
500 g sucre pour confitures
½ citron jaune
½ gousse de vanille

Préparation

Rincer les tomates 2 fois à l'eau froide puis les couper en quartiers.

Laver soigneusement le ½ citron et en retirer un ruban de zeste avant d'en presser le jus.

Verser le sucre dans le bol, ajouter les quartiers de tomates, zeste et jus du ½ citron ainsi que la ½ gousse de vanille fendue.

Bien mélanger et régler **20mn à 100°vit.1, orifice ouvert.** Les quartiers de tomates doivent devenir translucides.

Retirer le zeste de citron et la gousse de vanille. Écumer et mettre en pot à chaud (pots préalablement stérilisés 15mn au cuit-vapeur).



17.6 Confitures de figues



Ingrédients



15mn réalisation – 13mn cuisson

500 g figues
350 g sucre

Préparation

Laver, éplucher les figues trop fermes, couper en morceaux.

Les introduire dans le bol, mixer **1mn vit6,** ajouter le sucre et régler **13mn 100° vit3.**

Test de cuisson : verser 1CC de confiture sur le fond d'une assiette, si la confiture fige, elle est cuite sinon prolonger la cuisson petit à petit et vérifier au fur et à mesure).

Verser dans des pots à couvercles stérilisés, refermer du couvercle aussitôt et retourner jusqu'à complet refroidissement.



17.7 Confitures kiwi-banane



Ingrédients

La veille – 15 + 15mn réalisation – 10 + 15mn cuisson – 4 personnes

750 g kiwis
250 g bananes (le tout pesé épluché)
½ citron
500 g sucre cristallisé

Préparation

Couper bananes et kiwis en rondelles, mettre dans le bol avec jus citron et sucre et mixer **1mn vit6** et régler **10mn 100°vit3.**

Transvaser dans une jatte, recouvrir de papier sulfurisé et laisser macérer 24h.

Le lendemain, verser la préparation dans le bol et cuire **15mn 100°vit3.**

Test de cuisson : verser 1 cc de confiture sur le fond d'une assiette, si la confiture fige, elle est cuite sinon prolonger la cuisson petit à petit et vérifier au fur et à mesure).

Verser dans des pots à couvercles stérilisés, refermer du couvercle aussitôt et retourner jusqu'a complet refroidissement.



17.8 Confitures pêches-framboises



Ingrédients

mn réalisation – mn cuisson

750 g pêches, brugnons ou nectarines
250 g framboise
1 kg sucre gélifiant

Préparation

Tremper les pots à confiture dans de l'eau bouillante, retourner et laisser sécher sur un linge propre, sans les essuyer.

Laver, égoutter, éplucher, dénoyauter et couper les pêches en quartiers, puis chaque quartier en deux.

Laver, égoutter, équeuter les framboises, les mélanger aux pêches et au sucre dans un saladier puis verser dans le bol.

Laisser macérer environ 2h et programmer **30mn 100° vit3** .

Ecumer la confiture en fin de cuisson, avant de remplir les pots à chaud et fermer.

*** Les petites pêches de vigne, bien mûres, mais non abîmées conviennent parfaitement pour cette confiture. Astuce : vous pouvez utiliser des framboises surgelées.



17.9 Confiture d'oignons



Ingrédients

Mini 2jrs avant utilisation - 10mn réalisation – 30mn cuisson

500 g beaux oignons
75 g sucre semoule
3 cs huile
sel
poivre
2 ½ gobelets vin rouge (Tursan par exemple)

Préparation

Chauffer l'huile **1mn 90°vit1.**

Eplucher les oignons, couper en 4, jeter sur les couteaux en marche **vit3** et régler **10mn 90° vit1.**

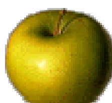
Dès que les oignons sont cuits, ajouter vin, sel, sucre et régler **20mn 80°vit1 sans gobelet** , jusqu'à complète réduction du vin.

Ajouter du sucre pour allier avec gibier

Préparée la veille : meilleure réchauffée.



17.10 Confiture pomme-cerises

Ingrédients

40mn réalisation – 20mn cuisson

500 g reinettes juteuses
1 cs jus citron
500 g sucre gélifiant
500 g cerises (anglaises, Montmorency ou griottes) dénoyautées

Préparation

Peler, couper les pommes et évider les pommes en mettant toutes peaux et pépins dans une gaze.

Mettre les morceaux de pommes et les cerises dénoyautées dans le bol et mixer **10secondes vit6.**

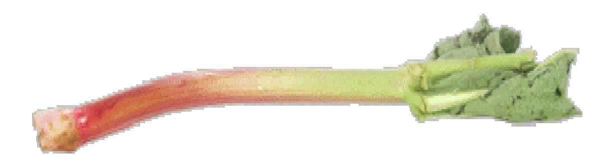
Ajouter sucre et régler **20mn 100°vit3, orifice ouvert.** Ajouter jus de citron et mixer **10secondes vit5.**

Après vérification d'entière cuisson, verser la confiture dans les pots ébouillantés et séchés ; fermer hermétiquement et laisser prendre une nuit, rangés dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

Pour réussir la confiture de cerises malgré leur faible teneur des cerises en pectine, on les cuit parfois dans du jus de groseille, naturellement riche en pectine. Pour ma part, j'utilise du jus de pomme (de préférence des reinettes), car les pommes sont plus abondantes et moins chères que les groseilles ; le parfum des deux fruits se marie bien et la confiture a un bel aspect. Gelée pomme-cerise avec jus…



17.11 Confiture pomme-rhubarbe



Ingrédients

mn réalisation – mn cuisson

1 kg tiges rhubarbe bien rouge
1,5 kg sucre
1 kg pommes

Préparation



Laver les tiges de rhubarbe dans de l'eau froide en les frottant bien (ne pas les éplucher si elles sont bien rouges) et détailler en petits morceaux.

Dans une bassine en cuivre, mettre morceaux de rhubarbe, pommes pelées, épépinées et coupées en morceaux, sucre et porter à ébullition.

Cuire 30mn en remuant de temps en temps. Vérifier la consistance, écumer et mettre en pots.

*** Variante: Vous pouvez également faire macérer les morceaux de rhubarbe une nuit avec le sucre = jus abondant. Verser ce sirop dans le bol, régler **3mn 100°vit1** . Dès qu'il commence à épaissir, ajouter rhubarbe et pommes et programmer **30mn 90°vit3** .



17.12 Confiture de potimarron-pommes



Ingrédients

30mn réalisation – 15 + 20mn cuisson

750 g potimarron
600 g pommes
2 citrons verts (limettes)
750 g de sucre cristallisé

Préparation



Nettoyer le fruit et couper la pulpe en petits dés. Cuire, 15mn, à la vapeur.

Eplucher les pommes et les couper en petits dés et les mettre dans la bassine avec potimarron, sucre + 1 cc zeste râpé d'un citron vert et son jus pressé.

Après avoir mélangé, porter à ébullition en remuant, cuire 5mn en écumant, verser dans une terrine, couvrir et laisser au frais 24h.

Prendre avec une écumoire environ le contenu d'un petit bol de fruits, mixer le reste. Remettre tout dans la bassine, ajouter le reste du jus de citron vert. Amener à ébullition, écumer, réduire le feu et cuire 10mn.

Vérifier la confiture et mettre en pots et fermer. On peut ajouter, avant la mise en pots, des rondelles d'orange (avec zeste) cuites à part dans le sirop.



17.13 Confitures de potimarron et noix

Ingrédients

mn réalisation – mn cuisson – 4 personnes

1 potimarron d'1,5 kg
150 g cerneaux noix
1 citron
1 gousse de vanille
900 g sucre cristallisé

Préparation

Faire comme pour la recette précédente jusqu'à la fin de la cuisson à la vapeur (cela devrait faire 1 kg de pulpe de fruit après épluchage).

Mettre cette pulpe cuite à la vapeur dans une terrine avec le sucre, le jus du citron et la gousse de vanille ouverte en deux. Couvrir et laisser macérer une nuit.

Verser dans la bassine à confiture. Faire un peu griller les noix dans une poêle sans les brûler, les écraser avec les doigts et les ajouter. Porter à ébullition, et faire bouillir 5mn en écumant.

Remettre à macérer au moins une journée. Faire alors cuire 15mn en écumant. Vérifier la cuisson.

Mettre de côté un petit bol de potimarron et de noix (pêcher avec une écumoire), couper la vanille en morceaux et la répartir dans les pots.

Passer le reste de la confiture au moulin à légumes ou mixer. Y ajouter ensuite les fruits entiers mis de côté. Ramener à ébullition. Mettre en pots et fermer.



17.14 Confit de cidre



Ingrédients

15mn réalisation – 10mn cuisson + 2x3mn à gros bouillons

1 cidre brut (75cl)
½ sachet "Vitpris"
700 g sucre en poudre

Préparation

Porter le cidre à ébullition.

Verser dans un bol, ½ sachet de "Vitpris" et mélanger avec 4CS de sucre prélevées dans les 700 g.

Verser ce mélange en pluie sur le cidre en ébullition et cuire, 3mn, à gros bouillons sans cesser de remuer.

Verser doucement la moitié du sucre et cuire à nouveau, maintenir, 3mn, à gros bouillons sans cesser de remuer.

Ajouter le reste de sucre peu à peu, ramener à ébullition et maintenir 3mn sans cesser de remuer.

Verser dans les pots stérilisés, fermer et retourner aussitôt les pots jusqu'au refroidissement. Permet de stériliser le petit volume d'air qui reste à l'intérieur et de créer un vide relatif qui maintient une bonne fermeture.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

17.15 Gelée de jus de pommes



Ingrédients

mn réalisation – mn cuisson – 3 pots de 200g

½ citron
5 dl jus de pomme
500 g sucre gélifiant
½ pomme rouge
3 bâtons de cannelle

Préparation

Exprimer le jus du demi-citron, le verser dans le bol avec jus de pomme et sucre et porter à ébullition **10mn 100°vit .3**.

Entre-temps, retirer le cœur de la ½ pomme non épluchée, la couper en tranches et placer le tout dans le liquide frémissant et cuire **4mn** supplémentaires.

Dans chaque bocal préalablement ébouillanté, placer 1-2 tranches de pomme et 1 bâton de cannelle, les remplir de gelée bouillante jusqu'à 2cm du rebord en veillant à ce que les tranches de pomme soient complètement immergées et refermer aussitôt.

Conservée dans un endroit sombre, sec et frais, cette gelée se garde au moins 6 mois.





17.16 Gelée de raisin



Ingrédients

mn réalisation – mn cuisson

500 g raisin (Chasselas, muscat blanc ou noir)
125 g sucre cristal

Préparation

Ébouillanter (ou stériliser au cuit-vapeur ou stérilisateur) les pots et les retourner sur un torchon propre pour les sécher.

Laver et égoutter les fruits, mettre dans le bol et mixer **1,30mn turbo** puis filtrer à travers le panier cuisson (panier filtre).

Laisser dans le bol (avec peaux et pépins dans panier cuisson) ajouter le sucre et macérer 2h puis régler **13mn 100°vit 3** .

Maintenir l'orifice entrouvert pendant la cuisson.

Au bout de ce temps, vérifier la cuisson en versant 1 cc de gelée sur une assiette froide. Si elle se fige, stopper la cuisson, sinon poursuivre 5mn.

Remplir les pots de gelée, laisser refroidir avant de couvrir et entreposer les pots de gelée dans un endroit frais et aéré.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

17.17 Gelée au thé de Ceylan



Ingrédients

20mn réalisation – 45mn cuisson

1 kg pommes
800 g sucre cristal
1 citron
25 g thé Ceylan

Préparation

Faire bouillir les pommes coupées en 4 dans 1l d'eau et cuire 30mn à feu doux, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.

Filtrer le jus de cuisson, avec chinois puis avec étamine, en pressant légèrement. Presser le citron et filtrer son jus.

Porter à ébullition 2dl d'eau, ajouter le thé, infuser 3mn hors du feu et filtrez.

Porter à ébullition jus de pomme, sucre et jus de citron dans le bol et écumer, cuire 5mn, ajouter thé et cuire encore 5mn et empoter.

Servir avec biscuits, cake et brioches. Utiliser toutes sortes de thés différents.





17.18 Gelée de thym



Ingrédients

1 bouquet thym
1litre d'eau
jus d'1 citron bien mûr
2 bâtons cannelle
600 g à 1kg sucre gélifiant
20 pépins de pommes séchés

Préparation

Dans le bol, mettre le thym cassé en petits morceaux + l'eau, placer le panier et programmer **15mn à 100°vit3.**

Filtrer et reverser infusion dans le bol, cannelle, sucre gélifiant, pépins de pommes dans une gaze bien nouée et coincée dans le couvercle (pépins baignent dans le jus), programmer **30mn à 100°vit3** .

A 15mn de cuisson caler le gobelet afin que la vapeur s'échappe.

Enlever la gaze-pépins, ajouter jus du citron et régler **20secondes vit5**.

Vérifier la consistance avec 1 cc : verser quelques gouttes sur une assiette froide si elle fige aussitôt, c'est bon.

*** Consommer pour déglaçage cuisson de viandes blanches ou marmelade. Ou la gélifier afin de la servir comme la gelée au Porto : juste écrasée à la fourchette avec viandes ou fruits cuisinés... Sinon, ajouter 1 cc de gelée de thym en guise de sucre au thé ou tisanes de la journée, accompagner une tarte aux pommes ou lapin grillé. Voir aussi avec du thym citron.



17.19 Gelée de vin rouge aux épices



Ingrédients

30mn réalisation - 15mn cuisson – 4 pots de 250g

50 cl bon Bourgogne
50 cl jus pommes
1 kg sucre cristal
¼ bâton cannelle
2 clous girofle
½ citron non traité (zeste & jus)
½ orange non traitée (zeste & jus)
½ gousse vanille

Préparation

Porter le vin à ébullition.

Dans une mousseline, placer toutes les épices, bien la ficeler et l'immerger dans le vin.

Ajouter zestes, jus, jus de pomme, sucre et chauffer doucement pour fondre le sucre.

Porter à ébullition, écumer et cuire à feu vif environ 15mn pour gélification. Vérifier la cuisson sur une assiette froide.

Verser dans les pots stérilisés et fermer les pots.



17.20 Confiture de citron

Ingrédients

500 g de citrons pelés
1 zeste d'1 citron (ne garder que la partie jaune)
500 g de sucre

Préparation

Mettre tous les citrons + le zeste dans le bol et mixer 20 secondes, vitesses 4-5.

Verser le sucre. Programmer 30 minutes, T°100, vitesses 1-2.

A la fin de la cuisson, mixer quelques secondes, vitesse 4 mais attention, si vous mixez trop longtemps, la confiture deviendra très amère.



17.21 Confiture d'oignons

Ingrédients

3 gros oignons
50 g de beurre
2 dl de bon vin rouge
2 cs de miel ou de sucre.
Sel, poivre

Préparation

Mettre le fouet dans l'appareil. Verser l'oignon coupé finement en rondelles. Programmer 30 minutes vitesse 2 90° avec le gobelet en place. Les oignons doivent être blancs mais cuits.

Assaisonner avec du sel et du poivre, ajouter le vin et le miel ou le sucre et programmer 40 minutes vitesse 2 T°100



17.22 Confiture aux 3 saveurs

Ingrédients

1 pomme
1 orange
1 citron
sucre
eau

Préparation



Laver les fruits (nous utiliserons leur peau). Sortir les pépins des agrumes ainsi que le cœur de la pomme.

Mixer quelques secondes, vitesse 4.

Mettre de l'eau ainsi que du sucre selon votre convenance et programmer 40 minutes, vitesse 3 à T°100.



17.23 Notes



18 Pains, brioche, beignets et pâtes

18.1 Pains



18.1.1 Pain rapide



Ingrédients

500 g de farine (type 55)
25 g de levure de boulanger
2 cc de sel
300 g d'eau

Préparation

Préchauffer le four à 60°C (Th 2) et mettre dans le fond du four un récipient avec un gobelet d'eau.

Mettre les 300 g d'eau dans le bol du Thermomix avec la levure et régler 1 minute à 37°C vitesse 2.

Ajouter la farine puis le sel et programmer 4 minutes en position EPI en enlevant le gobelet.

Mettre au four 20 minutes à 60°C. Laisser lever dans le four.

Sortir la pâte du four. Fariner la pâte pour éviter qu'elle colle. La rabattre (il s'agit de ramener avec les mains l'extérieur de la pâte vers l'intérieur, 4 fois e la tournant d'1/4 de tour à chaque fois, ceci pour en chasser l'air. Puis la rouler au rouleau à pâtisserie en faisant des tours comme pour la pâte feuilletée. Découper en 7 tronçons.

Rouler chaque tronçon sur lui même pour lui donner la forme d'une boule et les disposer sur une plaque de cuisson ou sur la grille recouverte de papier sulfurisé.

Laisser doubler de volume.

Faire des incisions sur le pain avec une gignette ou un scalpel à défaut un couteau bien aiguisé.

Facultatif : Humidifier le dessus de chaque boule à l'aide d'un pinceau ou un vaporisateur et saupoudrer de quelques gaines de Sésame.

Cuire 20 minutes à 240°C (Th 8/9).



18.1.2 Pain express



Ingrédients

500 g de farine (type 55)
25 g de levure de boulanger
2 cc de sel
300 g d'eau
1 cs d'huile d'olive
1 cs de sucre en poudre

Préparation

Préchauffer le four à 60°C (Th 2).

Y disposer un récipient avec 1/2 gobelet d'eau.

Mettre l'eau dans le bol du Thermomix avec la levure et régler 1 minute vitesse 2.

Ajouter la farine, l'huile, le sucre, puis le sel et programmer 2 minutes en position EPI en enlevant le gobelet.

Sortir la pâte du bol et former une boule.

Diviser en 7 tronçons, puis faire 7 petites boules à disposer en fleur et saupoudrer de farine.

Mettre au four 30 minutes à 60°C. Puis 20 minutes à 240°C.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

18.1.3 Pain Ciabatta



Ingrédients

500 g farine Ciabatta
1/4 gobelet doseur d'huile d'olive
360 ml d'eau
pas d'ajout de sel ni levure

Préparation

Mettre la farine, l'huile et l'eau dans le bol

Pétrir 5 mn

Laisser reposer 30 mn dans un endroit chauffé, ou au four 35° porte ouverte



Façonner la pâte selon le goût et déposer sur une feuille antiadhésive,

Laisser reposer 45 mn environ

Enfourner 30 mn au four 220° en plaçant un bol d'ea u

A noter: Cette farine pain Ciabatta donne des pains avec une mie bien aérée, une crouté fine et craquante, trouvée à Lidl 79 cts le kilo



18.1.4 Baguettes



Ingrédients

500 g de farine
1 levure boulanger
2 cc de sel

Préparation

Mélanger 280 g eau + levure **mixer 1mn 37°vit 1**

Ajouter la farine et sel **pétrir 2 mm sur épis**

Laisser reposer dans le bol 1 h

Faire les 3 baguettes sur une plaque farinée et laisser lever 1 h 30

Cuire four Th 8 ou 240°

10 mn à 240 °

10 mn à 200 °

Rajouté 10 mn sans la plaque donc sur la grille pour que le pain soir plus doré.





18.1.5 Biscottes à la Vache Qui Rit



Ingrédients

500 g de farine
30 g de levure de boulanger
130 g de beurre
1 cc de sucre
2 goblet d'eau (ajouter selon type de farine)

Préparation



Mettre tous les ingrédients dans le bol et **mixer vit4/10secondes puis pétrir/5min.**

Étaler la pâte au rouleau et tartiner avec 3 vache qui rit puis rouler le pain et laisser lever.

Cuire à moitié et laisser refroidir.

Couper sous forme de biscottes et faire griller au four



18.1.6 Fougasse Provençale



Ingrédients

½ Cube de levure de boulanger
250 g d'eau
500 g de farine
2 cc de sel
50 g d'huile d'olive
2 cc d'herbes de Provence
70 g d'olives noires
70 g d'anchois
gaines d'anis et gros sel

Préparation

Mettre la levure et l'eau dans le TM **1mn30 vitesse 1**

Ajouter la farine, le sel, l'huile et les herbes de Provence **3mn fonction épis**

Laisser lever 1 heure dans un saladier couvert d'un torchon

Couper la pâte en trois part égales et les étaler en forme ovale d'une épaisseur d'un centimètre

Badigeonner légèrement les pâtes avec un peu d'huile d'olive

Sur la première disposer les olives dénoyautés, sur la seconde, les anchois et saupoudrer la troisième avec le gros sel et les gains d'anis

Replier chaque pâte en deux, badigeonner les avec de l'huile d'olive et pratiquer des grandes entailles dans les pains pour former des trous

Laisser lever à nouveau une demi heure et cuire 20mn à 200°

Nous avons mangé les fougasses avec les salades, les grillades et la ratatouille et elles ont eu beaucoup de succès.



18.1.7 Pain aux noix



Ingrédients

100 g de noix
450 g de farine
50 g de sucre
50 g de levure boulangère
1pot de yaourt nature
2 1/2 gobelets d'eau



Préparation

100 g de noix **5secondes/vit4**, vider le bol et réserver

450 g de farine, 50 g de sucre, 50 g de levure boulangère, 1 pot de yaourt nature, un peu de sel et 2 1/2 gobelets d'eau **pétrir 4min**

Ajouter les noix et **pétrir 30 secondes**

Laisser lever une 1/2 heure et façonner des petits pains et faire cuire au four 30 min



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

18.1.8 Pain à la semoule



Ingrédients

190 g d'eau
120 g d'huile d'olive
25 g de levure de boulanger fraîche
250 g de semoule de blé fine
300 g de farine
2 jaunes d'œufs
1 cs bombée de lait en poudre
1 cc bombée de sel
dorure
1 œuf

Préparation

Verser l'eau et l'huile dans le bol et ajouter la levure émiettée, **régler 2 mn à 37° vitesse 2.**

Ajouter tous les ingrédients en mettant le sel en dernier.

Pétrir 2 mn 30 bol fermé position épi.

Mettre la pâte en boule dans un saladier couvert et laisser lever environ 30 mn.

Séparer la pâte en trois pâtons et les façonner en boules.

Aplatir chaque boule et faire lever couvert d'un torchon 1 h.

Badigeonner les pains avec l'œuf battu.

Enfourner four chaud 240° pendant 15 mn.

18.1.9 Pâte à tartiner au chocolat blanc

Ingrédients

100 g DE CHOCOLAT BLANC
50 g D'AMANDES MONDEES
40 g DE SUCRE EN POUDRE
50 g DE LAIT
60 g DE BEURRE

Préparation

Mettre dans le bol les amandes et **mixer 15 secondes/vit 8.**

Ajouter le chocolat coupé en morceaux, le sucre et le lait et **programmer 3 mn/50°/vit 3.**

A la sonnerie, ajouter le beurre coupé en morceaux et **mixer 30 secondes/ vit 7.**

Conservation 1 semaine au frigo.





18.1.10 Pain d'aubergines

Ingrédients

(18 min + TM 2 min + cuisson 20 min)

2 belles aubergines (env. 600g)
2 poivrons rouges
1 tomate
1 oignon
2 gousses d'ail
3 œufs
80 g de chapelure
2 cs d'huile d'olive
3 pincées de marjolaine
1 cc de gros sel
1 pincée de poivre

Préparation

Installer les aubergines entières, non pelées, sous le gril allumé du four (Th. max) pendant ¼ d'heure. Les retourner 2 ou 3 fois. Les aubergines doivent devenir souples, avec des tâches foncées par endroit.

Régler le four sur Th.6 (180°) et laisser préchauff er.

Peler l'oignon et l'ail, les couper en morceaux gossier et les jeter sur les couteaux du TM à vit.4.

Verser la préparation dans un moule à cake et enfourner 20 min.

Dès que le pain d'aubergines est cuit, le sortir du four et le démouler délicatement sur un plat.

Ce pain se déguste aussi bien froid que chaud.

CONSEIL : soigner la présentation du pain en l'entourant par exemple d'un coulis de tomate et poivron, et en le saupoudrant de marjolaine.



18.1.11 Pain aux olives et chèvre

Ingrédients

5mn réalisation – 45mn levage – 25mn cuisson – 4 personnes

1 kg farine
500 g eau
100 g huile olive
30 g sel
40 g levure boulanger
2 poignées d'olive grecques dénoyautées
thym frais
2 petits fromages de chèvre ou 1 lingot

Préparation

Introduire la levure émiettée et l'eau dans le bol. Régler **1½mn à 50℃, vitesse 4** .

A l'arrêt de la minuterie, verser la farine et mixer **3mn Epi en ajoutant le sel, 1mn avant la fin du pétrissage**. On obtient une pâte lisse qui se décolle bien des parois. Laisser reposer dans le bol fermé pendant ¾h.

Préchauffer le four Th. 250℃ brioche.

Sortir du bol, aplatir avec la paume de la main répartir thym et olives, mettre en forme (la soudure dessous).

Laisser pousser 30mn (été) 45mn (hiver) Meilleur à 24-25℃ **en projetant un voile d'eau au spray au début puis au bout de 15mn**.

La pâte a quasiment doublé de volume. Inciser alors avec une lame de rasoir 5 à 7 fois et enfourner. Verser ½ verre d'eau dans la lèchefrite afin de générer une vapeur immédiate.

Au bout de 5mn de cuisson, baisser le Th à 240-250°C pendant 15mn.

Pendant les 3 dernières minutes ouvrir la porte du four afin que toute vapeur s'échappe.

*** Une fois cuit, couper le pain en deux, étaler le fromage de chèvre, du thym et un filet d'huile et mettre sous grill 5mn en surveillant.



18.1.12 Notes



18.2 Brioches



18.2.1 Brioche du lendemain



Ingrédients

500 g farine
10 g sel Guérande
50 g sucre
25 g levure de boulanger
3 œufs
200 g lait
150 g beurre mou
1 jaune d'œuf pour dorer

Préparation

Dans le bol, sel, sucre, lait, levure, 3mn vitesse 3 37°

Ajouter la farine, les œufs pétrir 3mn
1mn avant la fin ajouter le beurre ramolli et clarifié

Fariner un plat et laisser la pâte reposer envions 1 h à température ambiante (22°27°), recouverte d'un torchon
Rabattre et placer au frigo jusqu'au lendemain, dans un très Gand plat, recouvrir d'une assiette et placer un poids pour empêcher que la pâte se soulève.

Le lendemain
Beurrer au pinceau les moules (je les place au congélateur quelques minutes pour bien fixer le beurre sur les parois)
Déposer la pâte dans des moules ou la pâte façonnée, au pinceau un peu de jaune d'œuf pour dorer la brioche, attendre 40 mn.
Déposer dans le four préchauffé à 200° pendant 20 à 25 minutes



18.2.2 Brioche aux amandes



Ingrédients

350 g de farine "FR...INE"spéciale pains au lait(c'est important, le résultat est différent avec une autre)
50 g de farine, peser à part pour faire le levain
50 g de poudre d'amandes / ou 50g de noix de coco râpée (au choix: les 2 sont bons)
50 g de sucre cassonade
20 g de levure fraiche de boulanger(1/2cube)
3 œufs
100 ml de lait (50 pour le levain, 50 pour le reste)
1/2 cc de sel
110 g de beurre ramolli
arome vanille ou amande ou fleur oranger :un tout petit peu au choix

Préparation

DÉROULEMENT DE LA RECETTE

FAIRE LE LEVAIN EN METTANT 50ML DE LAIT ET LES 20G DE LEVURE DANS LE BOL **VIT3, 1MINUTE30, A 40°**

METTRE CECI DANS UN PETIT BOL ET AJOUTER LES 50G DE FARINE

HOMOGÉNÉISER ET LAISSER LEVER LE PÂTON (LEVAIN)1/2h à1h DANS UN ENDROIT TIÈDE

PENDANT CE TEMPS:
Mettre tout le reste des ingrédients(sauf le beurre) dans le bol du TM :les œufs, la vanille, la cassonade, les 50ml de lait restants, le sel, les 50g de poudre d'amandes, les 350g de farine : **MÉLANGER VIT 2-3, PÉTRIR (fonction pétrin) 1 MINUTE**

Puis incorporer peu à peu le levain qui a gonflé dans le bol, et repétrir encore pendant l'incorporation, puis introduire peu à peu le beurre ramolli en pommade, cuiller par cuiller : **VEILLER à ne pas dépasser 5 à 6 mn de pétrissage EN TOUT** (nous nous sommes aperçus que la pâte chauffait, vaut mieux arrêter et repétrir)

Sortir la pâte du bol du TM, la refaçonner à la main un peu et la mettre dans un saladier pour une pousse de 2H au four à 40°

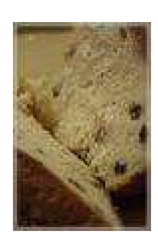
Passé ce temps, la sortir, la diviser en 3 pour faire une tresse et laisser monter (2eme pousse) 1H

Enfin prête! La dorer à l'œuf, mettre du gros sucre dessus et enfourner pour 20 minutes à 200°

Si elle brunit trop vite, mettre une feuille de papier alu dessus, mais ce n'est pas forcément nécessaire.



18.2.3 Brioche aux petits suisses



Ingrédients

3 œufs
30 g de lait
4 petits suisses
60 g de sucre
500 g de farine
1 1/2 cc de sel
1 sachet de levure déshydratée
4 cs d'eau de fleur d'oranger

Préparation

Dans le bol mettre le lait et la levure **2 mn 37° Vit 2,** à la sonnerie rajouter les autres ingrédients et **fonction épi 4 mn.**

Laisser lever dans le bol 2 heures. Après j'ai procédé comme pour la brioche de Nathan.

J'ai mis ma pâte dans un plat 20 mn à four 50° puis 25 à 30 mn à 180°.





18.2.4 Brioche aux pépites de chocolat



Ingrédients

130 g de lait écrémé (j'ai mis du demi-écrémé)
1 cc de levure sèche de boulanger
1 œuf battu en omelette
1 petite cc de sel
30 g de sucre
40 g de beurre
350 g de farine T 45

Préparation

Dans le bol du TM : Mettre la levure + le lait.
Chauffer 2 mn 30 secondes à 37° VIT 2.

Ajouter les autres ingrédients dans l'ordre et **pétrir pendant 3 min.**

Sortir le pâton à la fin du programme et l'étaler en rectangle.

Mélanger 20 g de beurre fondu et 20 g de sucre et en badigeonner la pâte.

Parsemer 100 g de pépites de chocolat (ou moins selon ses goûts)

Rouler la pâte en boudin et découper des tronçons de 3-4 cm environ de large. Les poser dans un moule carré (le mien est un moule octogonal en silicone et fait 22 cm de diamètre) et laisser lever 45 min dans un endroit tiède.

Enfourner dans le four préchauffé à 180° et laisser cuire 20 min (couvrir d'un papier alu si la brioche dore trop vite).

Mélanger 1 cs de sucre et 1 cs d'eau et faire bouillir 2 min. A la sortie du four, badigeonner la brioche avec le sirop obtenu.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.



18.2.5 Brioche de Nathan

Ingrédients

500 g de farine
70 g de sucre glace
90 g de beurre
120 g de lait
3 œufs
1pincée de sel
1 sachet de levure de boulanger
gains de sucre ou cerises confites

Préparation

Mettre dans le bol du Thermomix le lait, les œufs ainsi que le sucre glace **2min 37° vit2**

Ajouter la levure avec la farine **4 min EPI.**

Ajouter le beurre ainsi que le sel sans ôter le couvercle **5min épi.**

Placer le gobelet et laisser reposer dans le bol jusqu'a ce que le gobelet se renverse (voir photo)environ 2h 30.

Mettre la pâte dans un récipient.

Préchauffer le four à 50°

Se beurrer les mains et faire 9 boules de 75 à 80g et une grande avec la pâte restante.

Mettre les boulettes autour de votre moule (cercle pour moi), puis la plus grande boule au milieu. Décorer au choix.

Mettre au four 20 min à 50° (placer un ramequin d'e au dans votre four)
Puis 180°20 à 25 min.



18.2.6 Brioche Mousseline



Ingrédients

350 g de farine
4 œufs
100 g de sucre en poudre
170 g de beurre en morceaux
20 g de levure fraiche (moi j'ai mis 2 sachets de levure de boulanger ultra rapide, résultat identique)
1/2 cc de sel

Préparation

Mettre la levure émiettée et 20 g d'eau dans le bol et **mixer 30 secondes a vit 3.**

Ajouter le reste des ingrédients et régler **2 mn sur EPI.**
Vider la pate dans un récipient hermétique et laisser reposer 12 h

Le lendemain, fariner la pâte et le placer dans un grand moule a brioche couvrir et laisser de nouveau reposer 2 h dans un endroit secondes

Préchauffer le four a 180°

Cuire au four 30 mn.





18.2.7 Brioche type Pasquier



Ingrédients

70 g de lait tiède
75 g de beurre mou
1/2 cc de sel
150 g de farine
1 œuf
40 g de sucre
150 g de farine de nouveau
1.25 cc de levure type briochin

Préparation

Dans le bol du TM

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre. **Pétrir quelques minutes.**

Laisser doubler de volume dans un saladier, recouvert d'un linge humide.

Enfourner à 180℃ dans un moule bien beurré. Surveiller la cuisson.



18.2.8 Cake rapide (fausse brioche)

Ingrédients

Pour 8 personnes

250 g de farine
250 g de sucre
1 sachet de levure chimique
5 œufs
300 ml de crème épaisse
1 sachet de sucre vanillé
40 g de beurre

Préparation

Faites préchauffer le four à 200°C, sans la grille .

Dans le bol du TM :

Versez la farine, le sucre, la levure, mélangez à l'aide de la spatule **1 min VIT 3.**

Ajoutez les œufs, la crème. Adaptez le fouet sur les couteaux et **battez 2 à 3 min VIT 3.**

Disposez le moule à brioche sur la grille, versez la pâte, saupoudrez de sucre vanillé et de noisettes de beurre.

Faites cuire 40 min dans le four, th6/7 ou 200°C.

Démoulez et dégustez tiède.





http://www.cuisine-du-bonheur.fr

18.2.9 Chinois



Ingrédients

210 ml de lait
1 cc de sel
500 g de farine
4 cs de sucre fin
2 sachets de sucre vanillé
4 jaunes d'œufs
100 g de beurre ramolli
1 sachet de levure BRIOCHIN

Préparation

2mm30 lait + levure à 37° VI 1-2

Rajouter les autres ingrédients et laisser ensuite monter la pâte jusqu'à ce que le couvercle tombe à la renverse.
La sortir du bol et la travailler un peu à la main et former des rectangles avec le rouleau à pâtisserie.

Faire une crème pâtissière au TM

500 g de lait
50 g de farine
2 œufs entiers + 2 jaunes
10 g de sucre vanillé
70 g de sucre en poudre

Mettre tous l'ingrédient dans le bol et régler
7mn /90°/vit4 A l'arrêt de la minuterie, mixer 5 s econdes / vit 9

Étaler cette crème sur le rectangle de pâte à brioche
Rouler une extrémité vers l'autre afin de former un boudin.

Couper ce boudin en 8 part égal d'environs 5 cm et poser les debout dans un moule beurré et fariné sans les serrés.

Laisser doubler de volume dans un endroit chaud environ 1h.
Dorer avec 1 jaune d'œuf ; Cuire environ 30mn TH6 ou 180° (selon le four)

A la sortie du four, mélanger du sucre glace avec un peu d'eau et badigeonner le gâteau.

Ca parait super dure mais ce n'est pas le cas, par contre à cause des temps de pose pour que la pâte monte il faut si prendre de bonne heure.



Il est aussi possible de faire une pâte à brioche à la main pour celle qui non pas de MAP.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

18.2.10 Pain brioché



Ingrédients

280 g d'eau ;
35 g de levure fraîche ;
40 g de sucre en poudre ;
600 g de farine ;
2 jaunes d'œuf ;
1 cuillère à café de sel.

Préparation

1- Verser l'eau dans le bol avec la levure émiettée, ainsi que le sucre.

2- Régler 3 mn à 37° **vitesse 2**.

3- Ajouter la farine, 1 jaune d'œuf, et le sel.

4- pétrir 2 mn 30s, bol fermé ; **position épi**.

5- Sortir la pâte du bol et la mettre dans un saladier recouvert d'un torchon et laissez lever 30 mn.

6- Rabattre la pâte et façonner à votre convenance, ici nous avons opté pour des nattes :



7- Faire lever 30 mn à couvert.

***Astuce** : il est possible de mettre la pâte dans le coffre de son véhicule, la chaleur ambiante dans le véhicule aide la pâte à lever.*

8- Préchauffer le four 180°.

9- Badigeonner le pain avec le jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

18.2.11 Croissants



Ingrédients

500 g de farine
150 g de lait
150 g d'eau
125 g de beurre des Charente si possible (se tient mieux pour le feuilletage)
1 sachet de Briochin (ou 15 20 g de levure biologique)
10 g de sel
50 g de sucre

Préparation

Mettre dans le batteur dans l'ordre le sel, le sucre, la farine, l'eau, la levure.

Pétrir **1 mn fonction pétrin,** filmer, laisser pousser (doubler de volume) température ambiante 1h30 environ.

Tourner la pâte:
Étaler comme pour le feuilletage, et mettre le beurre (rabattre chaque extrémité jusqu'à' ce qu'elles se touchent au centre, et replier comme un livre).

Donner 2 tours simples

laissé poser la pâte 15 min au frais et recommencer une seule fois
laissé encore reposer la pâte 15 min au frais.

Couper la pâte en deux, en remettre une au frais et étaler l'autre 3 mm d'épaisseur en donnant 20 cm de largeur et 70 cm de longueur environ.
Séparer la pâte en deux dans le sens de la longueur.

Couper chaque bande en 2 triangles de 10-12 cm de base, les rouler de la base la plus large vers la plus fine pour donner la forme des croissants sans trop serrer et vite car la pâte lève.



18.2.12 Pains au chocolat



Ingrédients

120 g d'eau,
120 g de lait (1/2 écrémé si possible),
2 sachets de levure Briochin,
500 g de farine,
50 g de sucre,
1 cc bombée de sel fin,
50 g de beurre doux ramolli en morceaux.

Et aussi pour une deuxième partie de la préparation:

1 plaquette de 250 g de beurre doux,
des barres de chocolat noir,
1 œuf battu pour dorer.

Préparation

Pour commencer... **La veille ...**

- Mettez dans votre bol, le lait, l'eau et la levure et programmez **2mn/ 37°C/ vitesse 3.**
- Ajoutez la farine, le sucre, le sel et les 50 g de beurre.
- **Pétrissez 2 mn/ épi.**
- Débarrassez dans un saladier et couvrez de scellofrais.
- Laissez reposer une nuit au frigo.

Le lendemain sortez le saladier une demi-heure avant de commencer votre pâte.

- Sur votre plan fariné, étalez votre pâton en forme de trèfle avec une épaisseur un peu plus importante au milieu ...



- Déposez votre beurre dans un papier étirable et "battez" le avec votre rouleau à pâtisserie



afin d'obtenir un carré.

- Déposez le beurre (sans son papier) sur le trèfle et rabattez chaque coin vers le milieu un peu comme une enveloppe !!!

- A l'aide de votre rouleau à pâtisserie, étalez la pâte en un rectangle d'environ 50X20 cm.

- Pliez en trois votre pâte, puis **laissez reposer une demi-heure au frigo.**

- Au bout de ce temps, étalez de nouveau en un rectangle de 70X20 cm.

- Pliez en quatre (comme un portefeuille) et **laissez de nouveau 30 mn au frigo.**

- Il ne vous reste plus qu'à faire un grand rectangle, de découper des bandes de la largeur de vos barres....



- Ensuite, si vous êtes gourmande comme moi, mettez deux barres de chocolat à chaque extrémité et roulez vers le milieu....



- Couvrez d'un linge et laissez reposer encore environ 2 heures. Ils doivent doubler de volume !!!

- Badigeonnez avec l'œuf battu.



- **Enfournez à 210℃ pour 15 à 20 mn** selon la taille des viennoiseries !!!



18.2.13 Notes



18.3 Beignet



18.3.1 Le Bottereau Nantais



Ingrédients

500 g de farine
25 cl de lai
5 œufs
125 g de beurre mou
4 cs de rhum ou de fleur d'oranger
1 sachets de sucre vanillé
sucre poudre
sel (obligatoire !!)
1 sachet de levure

Préparation

Mélanger la farine, les sucres, la levure et le sel.

Ajouter le lait

Ajoutez les œufs un à un, le beurre ramolli et le rhum.

Pétrir vitesse 2 4 mn jusqu'à l'obtention d'une pâte assez épaisse.

Mettre la pâte en boule, la couvrir d'un torchon et la laisser reposer 2 heures.

Etaler la pâte sur une planche farinée et la découper en losanges

Faire chauffer de l'huile 180° dans une friteuse et y plonger les bottereaux

Laisser les botteraux dorer et gonfler un moment et les retirer à l'aide d'une écumoire.

Les égoutter et bien les éponger et les saupoudrer de sucre

18.3.2 Beignets d'Emile Jung

Ingrédients

2 gobelets de lait
20 g de levure de boulanger
120 g de beurre coupés en dés
100 g de sucre semoule
1 pincée de sel
2 œufs
650 g de farine

Préparation

Dans le bol du TM, mettre le lait et la levure émiettée. **Régler 2 min à 40° vit 2.**

Ajouter les autres ingrédients. Mettre fonction **pétrin pendant 3 minutes.**

Laisser lever dans le bol jusqu'à ce que le couvercle se soulève (environ 45 min).

Etaler la pâte, y découper des ronds à l'emporte-pièce (un bol fait l'affaire) puis laisser lever encore 30 min environ.

Faire cuire à feu moyen des 2 cotés dans de l'huile ou à la friteuse.





18.3.3 Beignets de Carnaval



Ingrédients

500 g de farine
1 pincée de sel
50 g de sucre
1 sachet de levure Gourmandises Demarle ou 2 sachets d'une autre levure de boulangerie
3 œufs
150 g de lait
100 g de beurre

Préparation

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante de préférence.

Faire chauffer lait + levure **2 min à 37°**

Ajouter le reste des ingrédients puis [/b] 2 min fonction pétrin. Ajouter une minute si le beurre n'est pas bien incorporé.

Laisser lever environ 30 à 40min dans le bol jusqu'au soulèvement du gobelet.

Etaler sur le plan de travail sur environ 1 cm d'épaisseur.

Sur une partie, j'ai réparti des carrés de chocolat puis repliée la pâte par dessus et découpé autour avec un découpoir 6 cm (celui des mini tartelettes pour celles qui l'ont) Avec le même procédé ou peut fourrer avec la crème pâtissière, un pruneau, de la confiture etc. Je trouve que c plus facile ainsi qu'avec une seringue.

Laisser lever à nouveau environ 20 min

Nature c très bon aussi ou roulé dans un peu de sucre cannelle.

Les frire environ 1 à 2 min de part et d'autre dans la friteuse ou une poêle avec de l'huile ou de la végétaline selon le goût!



18.4 Beignets de figues



Ingrédients

5mn réalisation – 2h repos - 10mn cuisson – 4 personnes

12 belles figues mûres
2 cs kirsch
125 g farine
1 pincée sel
2 cs sucre en poudre
2 œufs
10 cl lait
huile
sucre glace

Préparation

Laver les figues sous l'eau fraîche sans séparer les quartiers. Les fendre en quatre dans la hauteur. Les placer dans un saladier et les saupoudrer de sucre, arroser de kirsch et laisser macérer 1h.

Dans le bol, verser farine, sel, sucre, œufs, lait, 1CS d'huile et régler secondes. vit. Laisser reposer pendant 1 heure.

Chauffer l'huile de friture à 180°C.

Egoutter les figues, les tremper dans la pâte à frire, les plonger par petites quantités dans l'huile de friture bien chaude.

Laisser dorer quelques minutes en remuant de temps en temps afin que les beignets soient complètement immergés.

Une fois dorés partout, les déposer sur du papier absorbant et les saupoudrer de sucre glace avant de les consommer.

18.5 Beignets à la vanille



Ingrédients

Réalisation : 10mn crème + 10mn cuisson beignets + 2heures congélation – 4 pers.

Crème
½ litre lait
10 g farine
10 g maïzena
70 g sucre semoule
2 œufs entiers
2 jaunes d'œuf
2 gousses vanille fendues et gâtées

Beignets
150 g farine
½ cc sel
1 œuf
1 gobelet d'eau

Préparation

Introduire tous les ingrédients dans le bol et régler 6mn, 90℃, vit. 4.

A l'arrêt de la minuterie, mixer 5secondes. vit.9. Verser dans un saladier, laisser refroidir et mettre dans bac à glaçons-billes au congélateur pendant 2h minimum.

Introduire tous les ingrédients dans le bol et mixer 10secondes. vit.6.

Racler le fond du bol avec la spatule et mixer à nouveau 10secondes. vit. 6.

Tremper les boules de crème dans la pâte à beignets et mettre dans la friteuse à 180℃. Les retourner avec l'araignée, les sortir dés qu'ils sont blond doré, les disposer sur du Sopalin et les saupoudrer de sucre glace. * Servir tièdes.



18.5.1 Notes



18.6 Pâtes



18.6.1 Pâte à pizza



Ingrédients

350 g de farine
1 sachet de levure de boulanger
100 g de lait
1 cs d'huile d'olive
sel

Préparation

Mettre dans le bol du TM 100 g d'eau, la levure, 10 g de lait et régler 1 min 30 à 37°, vitesse 2.

Ajouter la farine, l'huile d'olive, le sel et régler 1 min, fonction épi. Ajouter 90 g de lait et régler 1 min, fonction épi.

Mettre la pate dans un saladier et laisser reposer la pate 1 heure.





18.6.2 Pâte brisée



Ingrédients

Pâte Brisée
100 g de beurre
200 g de farine
1 jaune d'œuf
5 g sel fin
5 cl d'eau
50 g de sucre semoule

Préparation

Déposer dans le bol les ingrédients sauf le jaune, mélanger 30 secondes, vitesse 1, ajouter l'œuf 30 secondes position Epi

Réaliser un pâton, réserver 30mn au frais
Foncer réserver 30mn minimum au frais

Cuire 25 mn 180°(commencer à 120°)

Pour réussir:
Peser avec justesse
Tamiser la farine.
Ne pas trop travailler la pâte
Le beurre ne doit être ni trop mou...ni trop dur...

Et surtout Laisser reposer la pâte avant le fonçage.



18.6.3 Pâte pizza de base 30 cm



Ingrédients

200 g de farine
3 cl huile d'olive
5 cl d'eau
5 g levure de boulanger
sel

Préparation

Placer l'eau, la levure, et le sel dans le bol

Mixer 1mn vitesse 3

Ajouter la farine pétrir 2mn

Laisser reposer la pâte 1 heure à une température de 27°

Etaler la pâte au rouleau

Pour une pâte épaisse rajouter 5 cl de lait,

Pour une pâte croustillante rajouter un œuf et une cuillère à café de sucre

Pour une pâte riche rajouter 5 cl de lait, un œuf et une cuillère à café de sucre



18.6.4 Pâte feuilletée express



Ingrédients

150 g de farine,
150 g de beurre en morceaux congelé au préalable,
75 g d'eau froide
1 pincée de sel.

Préparation

Congeler le beurre en morceaux à l'avance.



- Mettre tous les ingrédients dans le bol et **mixer 15 secondes à vitesse 6.**

- **Mixer 10 secondes, fonction sens inverse, vitesse 2** afin de décrocher toute la pâte collée au bol.

- Étaler la pâte sur un plan de travail fariné en un rectangle et la replier en 3.



- Faire 3 fois cette manipulation ou plus .....



- Étaler la garniture ou emballer pour congeler !!!!





Regardez comme il y a plein de feuilles.



18.7 Notes



19 Boissons



19.1 Jus de pomme



Ingrédients

100 g de sucre en poudre
900 g d'eau
Le jus d'un citron
3 grosses pommes épluchées et épépinées

Préparation

Dans le bol mettre l'eau et le sucre.
Programmer 10 mn à 90 °vitesse 1

A l'arrêt de la minuterie, verser le jus de citron et ajouter les pommes coupées en morceaux.
Mixer vitesse 4 en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à 10 pendant 1 mn.

A conserver au frais.

Vous pouvez préparer de la même manière un jus de poires et de pêches.





19.2 Jus multivitaminés



Ingrédients

1 citron
2 oranges
1 pomme
5 tranches d'ananas en boîte (ou 7 mini-tranches d'ananas en boîte : les + parfumées)
1 poire
1 banane bien mûre
2 cs de pur sucre de canne (facultatif)

Préparation

Peler les fruits et **mixer le tout VIT 6 à Turbo pendant 1 min ou 2** de façon à obtenir une purée de fruits, sans morceaux et sans pulpe...

Ajouter de l'eau jusqu'à 2 litres, mélanger. C'est prêt....Ajouter des glaçons et/ou du sucre si besoin.



19.3 Banana Colada



Ingrédients

Pour 1 personne :
3 cl de rhum
3 cl de sirop de sucre
3 cl de liqueur de coco
3 cl de crème de banane
12 cl de jus d'ananas
1/2 banane
glace pilée

Préparation

Réunir tous les ingrédients, banane comprise dans le TM 21.

Vitesse Turbo, 20 à 30 secondes.

Servir dans un grand verre, sur de la glace passé au thermomix, avec des pailles.





19.4 Blue Lagon



Ingrédients

3 gobelets Vodka
1 de Curaçao bleu
1 gobelet de jus de citron
5 gobelets d'eau gazeuse
10 glaçons

Préparation

Verser tous les liquides dans le bol et mixer 20secondes. vitesse 6.

Servir dans les verres rafraîchis (évent. mouillés de sucre).





19.5 Sirop de mûre



Ingrédients

Préparation

Presser les mures de manière à obtenir un jus et laisser reposer une nuit pour qu'il fermente un peu : ce traitement permet de neutraliser la pectine des fruits.

Mélanger ensuite 1 part de sucre pour une part de jus de mûre en volume et faire cuire à feu doux en maintenant une petite ébullition.

Ecumer régulièrement. Après refroidissement, mettre en bouteille.

Servir comme boisson rafraichissante ou pour préparer du kir.

Le sirop de mûre dilué dans une infusion de feuilles de mûre est en outre, excellent en gargarisme contre l'angine et la pharyngite.





19.6 Cognac de printemps

Ingrédients

Préparation

Remplir une grande bouteille ou un tonnelet de pétales de fleurs d'aubépine.

Ajouter du cognac et laisser reposer pendant 4 mois.

A l'issue de cette période, filtrer et déguster enfin, avec modération cependant.

Les fleurs d'aubépine ont de nombreuses propriétés thérapeutiques dont celles d'être légèrement tonicardiaques, hypotensives (réduisent la tension artérielle), calmantes au niveau des nerfs, toniques pour les veines et vasodilatatrices des artères. Elles agissent donc contre les palpitations, hypertension, nervosité, troubles de la circulation,

En fait les fleurs d'aubépine offrent leurs bienfaits sur le plan de la santé principalement si elles sont consommées sous forme D'INFUSION à raison de 10 à 20 g. de pétales par jour avant le coucher





19.7 Sirop de fruits rouges



Ingrédients

500 g de jus de fruits: cerises, groseille, framboise.
1 kg de sucre

Préparation

Laver, éplucher les fruits.

Presser dans un torchon.

Recueillir le jus, laisser reposer un jour entier.

Filtrer à l'étamine.

Mettre le sucre dans une bassine, ajouter le jus.

Ecumer au premier bouillon, retirer du feu.

Laisser refroidir.

Mettre en flacons; boucher

Un litre de ce sirop, mélangé à 4 ou 5 litres d'eau fraîche donne une excellente boisson.

19.8 Vin de confitures

Ingrédients

1 kg résidu de fruits
1 l de vin blanc
1 dl d'eau de vie

Préparation

Recette agréable pour utiliser la pulpe des fruits ayant servi à faire une gelée ou une marmelade tamisée.

Verser sur les résidus le vin blanc.

Laisser macérer au frais 24 heures.

Passer à l'étamine.

Ajouter l'eau de vie.

Conserver en bouteilles bouchées.



19.9 Liqueur de cerises



Ingrédients

1 kg 500 de cerises de Montmorency
1 kg 250 de sucre
1/3 de litre de kirsch

Préparation

Dénoyauter les cerises.

Peser. Peser le même poids de sucre.

Faire cuire avec le sucre, dans la bassine à confiture, comme pour une confiture pendant 25 mn.

Filtrer sans presser, à l'étamine.

Ajouter le kirsch.

Mélanger.

Mettre en bouteille.



19.10 Amandine

Ingrédients

Préparation

Casser les amandes.

Recueillir les coques et les mettre infuser pendant 3 jours dans l'alcool à 90°

Les amandes ne sont pas utilisées.

Faire fondre alors le sucre dans l'eau bouillie.

Passer séparément les deux liquides.

Mélanger ensuite. Mettre en bouteilles. Boucher Conserver 5 à 6 semaines avant la consommation.





19.11 Liqueur de café



Ingrédients

120 g de café en gains
30 morceaux de sucre
1 l d'eau-de-vie
1 gousse de vanille

Préparation

A préparer directement en bouteilles pour 20 personnes:

Mettre les gains de café et la gousse de vanille fendue en deux dans un bocal.

Couvrir avec l'eau-de-vie.

Laisser macérer 3 mois, bocal fermé.

Passer l'eau-de-vie et y ajouter le sucre.

Après quelques jours filtrer et mettre en bouteilles.

Servir dans un verre de type "bocal"





19.12 Café irlandais



Ingrédients

250 g de lait gloria ou crème
½ gobelets de whisky ou cognac
50 g de sucre fin
½ gobelets de nescafé

Préparation

Cuire dans le thermomix 3 minutes, 70°, vitesse 3 o u 4.

Servir immédiatement





19.13 Cappuccino de fruits rouges



Ingrédients

5mn réalisation – 7mn cuisson – 4 personnes

500 g framboises surgelées
500 g griotte surgelées
½ cc extrait d'amandes
50 g + 30 g sucre poudre
1 petite briquette de crème liquide entière ou Fleurette (mini 30% MG)
quelques cristaux de sucre coloré

Préparation

Dans une casserole, mettre cerises, framboises surgelées, 50g sucre et extrait amandes.

Cuire 7mn à feu moyen en remuant.

Laisser reposer 5mn et verser le tout dans le bol TM21 et mixer 30secondes. vitesse 3,5.

Dans le bol sortant du congélateur, positionner le fouet et verser la crème très froide et les 30 g de sucre restant.

Mixer 50secondes. vitesse 2,5. Bien surveiller pour ne pas obtenir de beurre.

Verser la purée de fruits dans les coupes (gandas verres), ajouter la chantilly et décorer de sucre couleur.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

19.14 Cocktail des neiges

Ingrédients

14 morceaux de sucre
1 cs de sucre vanillé
1 œuf
1 boite de lait concentré non sucré
1 gobelet ¼ de cognac
1 gobelet ½ de kirsch
20 glaçons

Préparation

Mixer le tout l minute vitesse 6 et 1 minute vitesse 9.

Déguster de suite





19.15 Accompagnement verres d’apéritifs

Ingrédients

Une petite brochette de fruits posée sur le verre :

Sucré:
1 bille melon ou pastèque
1 feuille menthe
morceau pamplemousse pelé à vif
1 gain raisin ou 1 fruit rouge tel fraise ou framboise.

Salé:
1 tomate cerise
1 olive farcie
1 tomate cerise
1 olive farcie

Préparation

Petite brochette dans le verre:

Piquer les deux extrémités d’un zeste d’orange, citron ou pamplemousse en ayant pris soin de l’enrouler avant autour de la mini-brochette. Piquer au bout haut une framboise ou une fraise.

Pics en bois avec olive farcie, dans l’alcool.

Autres:
2 rondelles d’agrumes sur bord du verre, 1 cerise haut du liquide.





19.16 Granité au café



Ingrédients

350 g de glaçons
100 g de sucre fin
1 gobelet de nescafé (ou de Benco si au chocolat)
100 g de lait concentré non sucré Gloria ou crème

Préparation

Mixer le tout pendant 2 minutes :

1. la première minute vitesse 6
2. la deuxième minute vitesse 9

Lorsqu'il reste 30 secondes, mettre le fouet et terminer l'émulsion.





19.17 Granité au moka



Ingrédients

100 g de sucre en morceaux
10 g de sucre vanillé (fait avec le Thermomix TM21©)
1 gobelet de Nescafé
1 gobelet de chocolat Van Houten sans sucre
100 g de lait Gloria concentré non sucré ou 1 gobelet de crème fraîche liquide ou épaisse à 30%
Environ 30 glaçons

Préparation

Mettre dans le bol du Thermomix TM21© 100 gammes de sucre en morceaux

Régler 20 secondes / Vitesse Turbo

Rajouter
les 10 gammes de sucre vanillé
le gobelet de Nescafé
le gobelet de chocolat Van Houten sans sucre
Le lait ou crème fraîche
Les 30 glaçons

Régler 1 minute / Vitesse 5, puis

1 minute / Vitesse Turbo, en vous aidant de la spatule



19.18 Jus aux 3 agrumes



Ingrédients

Préparation thermomix : 20 secondes

1 pamplemousse (300 g)
2 oranges
1citron
5 gobelets d'eau
18 feuilles de menthe
5 cs d'aspartam en poudre

Préparation

Eplucher et couper les fruits en morceaux, les placer dans le bol avec l'eau, l'aspartam et la menthe

Mixer 20 secondes a vit 9

On obtient ainsi 750ml d'un délicieux jus de fruits, qu'il est préférable de filtrer et de servir bien frais





19.19 Jus de gingembre



Ingrédients

Préparation

Mettre 200 g de racines de gingembre
Mixer 10s V5
Rajouter 1/2 l d'eau
Mixer 30s V6 et 30s V turbo

Filtrer dans un saladier avec un chinois
Remettre la pulpe de gingembre dans le bol avec 1/2 l d'eau
Mixer 30s V Turbo
Filtrer avec le chinois

Enlever les extrémités d'un citron vert ou jaune, le couper en 4
Remettre la pulpe de gingembre et le citron dans le bol avec 1/2 l d'eau et mixer 30 s à V turbo
Filtrer avec le chinois dans votre saladier

Ensuite rajouter 200g de sucre en poudre, 8 sachets de sucre vanillé ou 65g de sucre vanillé, 500g de rhum blanc et 1 litre de jus d'ananas, mélanger le tout

Mettre au frais avant de consommer.

Peut se faire la veille ou l'avant veille

19.20 Jus de raisins



Ingrédients

1 kg de raisins
1 cs de jus de citron
200 g d'eau

Préparation

Mettre 1 kg de raisins égrenés dans le bol du thermomix et mixer 20 secondes à V 8.

Rajouter une cuillère à soupe de jus de citron et 200 g d'eau.

Mixer 10 secondes à vitesse 4.

Filtrer dans le panier.



19.21 Milk shake



Ingrédients

300 g de bananes
½ boite de lait gloria
150 g de glaçons
40 g de sucre
1 sucre vanillé

Préparation

Mettre dans le bol 300 gammes de bananes, ½ boite de lait gloria, 150 gammes de glaçons, 40 gammes de sucre, 1 sucre vanillé

Régler 1 minute / Vitesse 8

Ajouter le fouet

Régler 1 minute / Vitesse 3

Servir & consommer de suite

Vous pouvez varier les plaisirs en changeant de fruit par rapport aux saisons



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

19.22 Punch au lait d'hiver



Ingrédients

13mn réalisation et cuisson

1 boîte moyenne lait concentré sucré
100 g rhum blanc agricole
2 gousses vanille
½ cc poudre muscade
½ cc cannelle
écorce d'un citron vert

Préparation

Verser avec 2 fois son volume d'eau, dans le bol et mixer 5secondes. vit. 6.

Inciser les gousses de vanille dans leur longueur et déposer dans le lait.

Ajouter la poudre de muscade et de cannelle ainsi que l'écorce de citron vert.

Régler 6mn à 100° vitesse 1 et laisser infuser 5mn. Filtrer le liquide et régler à nouveau 6mn à 100° vitesse 1.

Placer le fouet, ajouter le rhum et mixer 10 secondes. vitesse 2.

Servir très chaud. Goût incomparable.

Le plaisir commence en humant le parfum de ce punch au lait.



http://www.cuisine-du-bonheur.fr

19.23 Sirop de citron



Ingrédients

500 g de jus de citrons (env. 1,5 kg de citrons)
écorce d'un citron non traité bien lavé et séché
700 g de sucre

Préparation

Dans le bol parfaitement sec pulvériser l'écorce avec 100 g de sucre, env. 10-20 secondes lentement de vit. 0 a vit 10. Contrôler si le mélange est bien pulvérisé, sinon recueillir le mélange avec la spatule et renouveler l'opération 10 secondes, vitesse Turbo.

Ajouter le jus des citrons et les 600g restant de sucre : 4 minutes à 100° vitesse 2. Contrôler si le mélange a bien l'aspect de sirop sinon on peu prolonger la cuisson encore 2 minutes.

Mettre en bouteille bien fermée et conserver au frigo.

NB: en y ajoutant de l'eau pétillante c'est la même chose que Fanta Citron





19.24 Notes